Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d’emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave Oven/Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Forno Micro-Ondas/Grelhador
Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikrobølge/Grill Ovn
Mikroaaltouuni/Grilli
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba/ Gril
Grillezös/mikrohullámú sütö

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S

English
Deutsch
Nederlands
Français
Italiano
Español
Português
Svenska
Dansk
Norsk
Suomi
Polski
Česky
Magyar

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare questo forno, leggere per favore con attenzione questo manuale e conservare per referenze future.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DE IMPORTANTES. Antes de utilizar este micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para futuras referências.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER. Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiţi cu atenţie aceste instrucţiuni şi să le păstraţi pentru referinţe ulterioare.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.
Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro příští použití.

Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.
If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

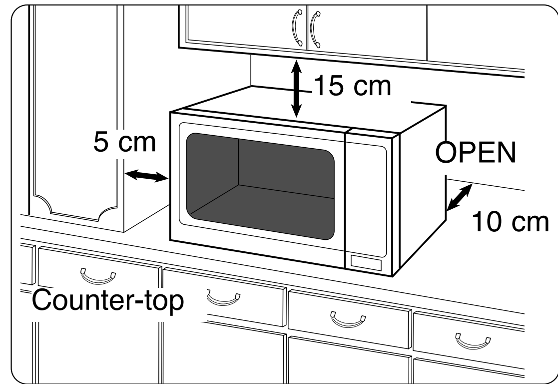
Placement of the oven

This oven is intended for counter-top use only. It is not intended for built-in use or use inside a cupboard.

1. Place the oven on a flat and stable surface more than 85 cm above the floor.

2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.

3. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.



Counter-top use:

a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.

b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.

4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.

5. The feet should not be removed.

6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.

7. Avoid using the microwave oven in high humidity.

8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.

9. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may over-heat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.

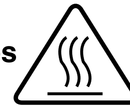
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Installation and connection

WARNING

Important safety instructions

1. The door seals and seal areas should be cleaned with a damp cloth.
   The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy.
   Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance is not intended for use by persons (including childen) with reduced sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Attention: Hot Surfaces 

Safety Instructions

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel Pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater operation

1. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
2. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating elements inside the oven.
   N.B: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
3. The accessible parts may become hot in combination use. Young children should be kept away, and children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

Oven light

When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

Glass tray

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If the glass tray is hot, let it cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and stops the tray rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Wire rack

1. The wire rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the wire rack in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the wire rack in MICROWAVE mode only.

Panacrunch pan- See En-17.

Important Information

1) **Cooking times**

- The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.

N.B.: If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

2) **Small quantities of foods**

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. If materials inside the oven should ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.

3) **Eggs**

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs may explode, even after the microwave heating has ended.

4) **Piercing skin**

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

5) **Meat thermometer**

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer in the microwave oven because it may cause sparking.

6) **Liquids**

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

To prevent this possibility the followingsteps should be taken:

a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
b) Do not overheat.
c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the cooking time.
d) After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

7) **Paper/plastic**

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

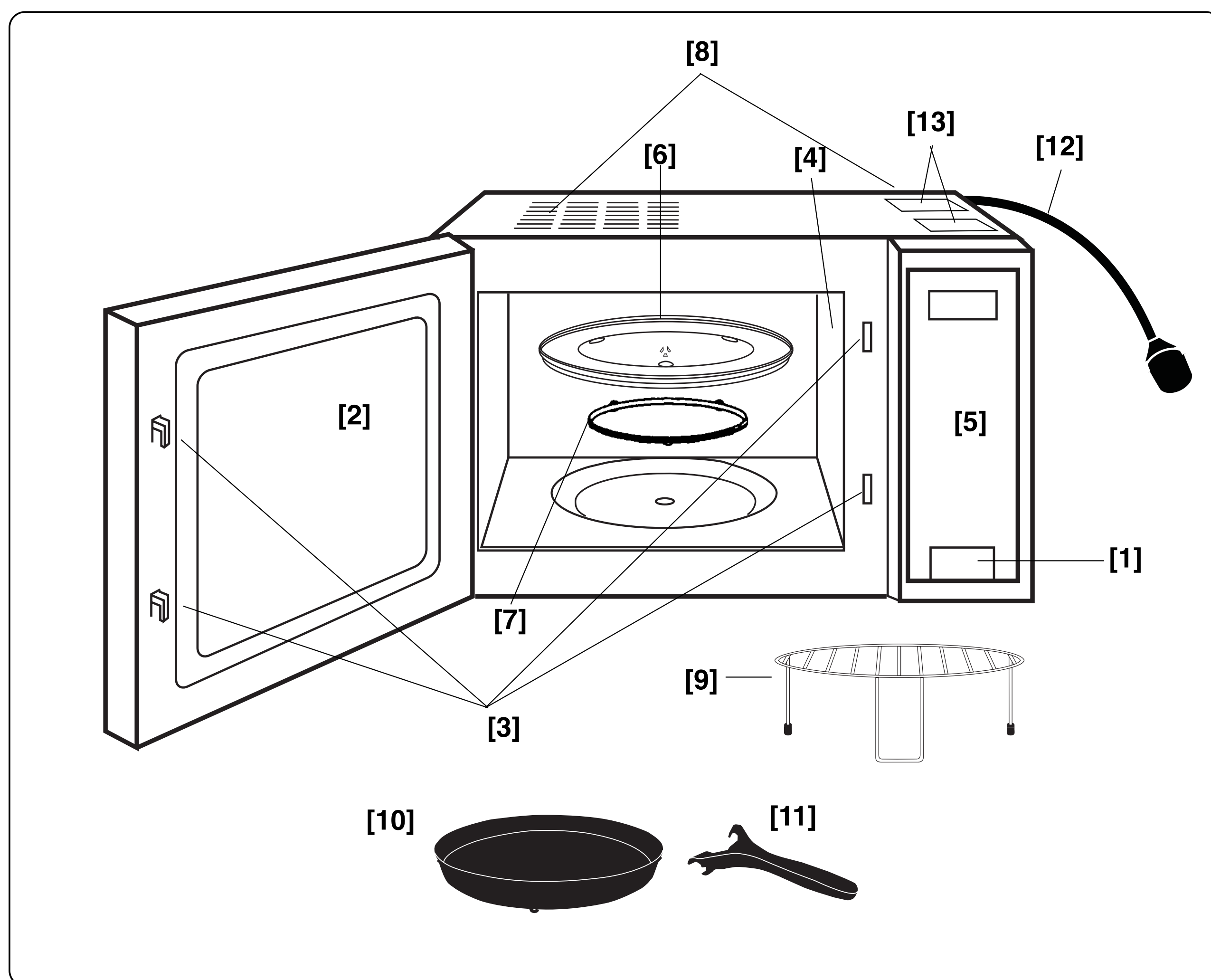
8) **Utensils/foil**

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

9) **Feeding bottles/baby food jars**

- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

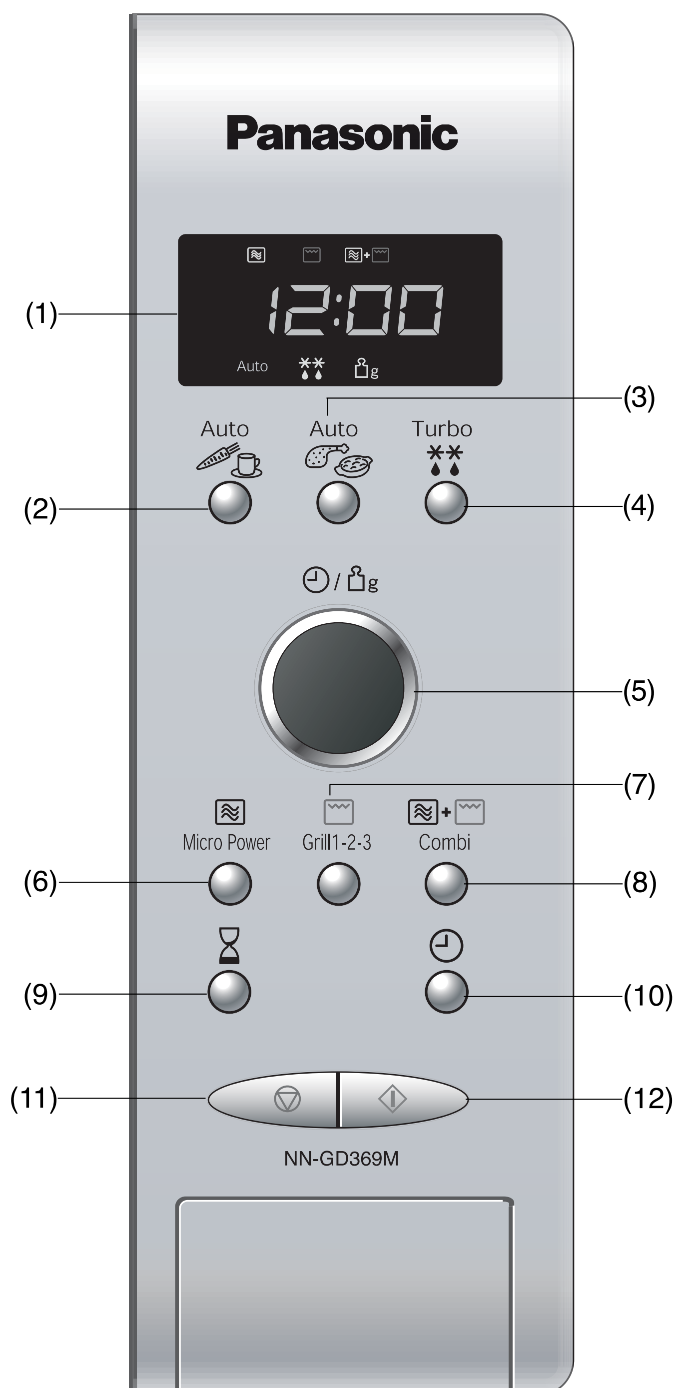
Outline diagram



1. **Door release button**
   Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start Pad pressed.
2. **Oven window**
3. **Door safety lock system**
4. **Oven air vent**
5. **Control panel**
6. **Glass tray**
7. **Roller ring**
8. **External oven air vents**
9. **Wire rack**
10. **Panacrunch pan**
11. **Panacrunch pan handle**
12. **Power cord**
13. **Caution label (Hot surfaces)**

Control panel

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Display window
(2) Auto weight Microwave programs
(3) Auto weight Combination programs
(4) Auto weight Turbo Defrost programs
(5) Time/weight Dial
(6) Microwave power Pad
(7) Grill Pad
(8) Combination Pad
(9) Delay/Stand Pad
(10) Clock Pad
(11) Stop/Cancel Pad:
Before cooking:
One press clears your instructions.
During cooking:
One press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
(12) Start Pad

* The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the words on the pads will be the same.

This oven is equipped with an energy saving function.

Please Note:

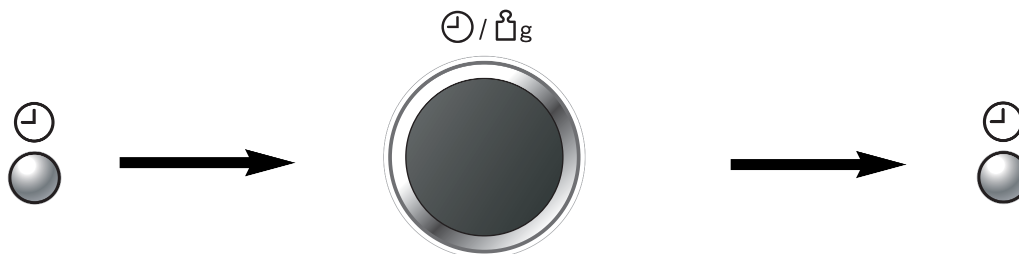
1. When in stand-by mode the brightness of the display will be reduced.
2. The oven will enter stand-by mode, when first plugged in and immediately after the last operation has completed.

Beep sound:
When a pad is touched correctly a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

N.B:
If an operation is set and start pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock mode.

Setting the clock

When the oven is first plugged in “88:88” appears in display window.



- **Press Clock Pad once.** The colon starts to blink.
- **Enter the time by turning the Time/Weight Dial.** The time appears in the display and the colon blinks.
- **Press Clock Pad once.** The colon stops blinking and the time of day is entered.

N.B.

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3.
2. The Clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, i.e. 2pm = 14:00 not 2:00.

Child safety lock

Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door can be opened.
Child Lock can be set when the display shows a colon or the time.

To Set:



- **Press Start Pad three times.**
  The time of day will disappear.
  Actual time will not be lost.
  ‘- - - -’ is indicated in the display.

To Cancel:



- **Press Stop/Cancel Pad three times.**
  The time of day will reappear in the display.

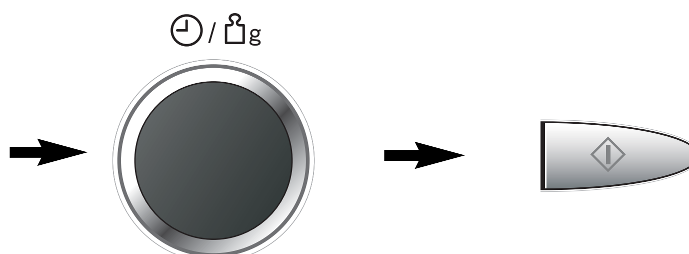
NOTE: To activate child lock, start pad must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave cooking and defrosting

The glass tray must always be in position when using the oven.


Micro Power


		Wattage
1 Press	Max	**850 Watts**
2 Presses	Defrost	**270 Watts**
3 Presses	Medium	**600 Watts**
4 Presses	Low	**440 Watts**
5 Presses	Simmer	**250 Watts**
6 Presses	Warm	**100 Watts**



- **Press the Microwave Power Pad.** Select desired power level - The microwave indicator lights and the wattage appears in the display.
- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (Max power: up to 30 minutes Other powers: up to 90 minutes).**
- **Press Start Pad.** The cooking program will start and the time in the display will count down.

CAUTION: **The oven will automatically work on MAX microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.**

Multi-Stage Cooking

The oven has 3 stage cooking, so you can program up to 3 different instructions and the oven will switch automatically from power to power (Repeat steps 1 and 2 above but only press Start after all stages have been entered).

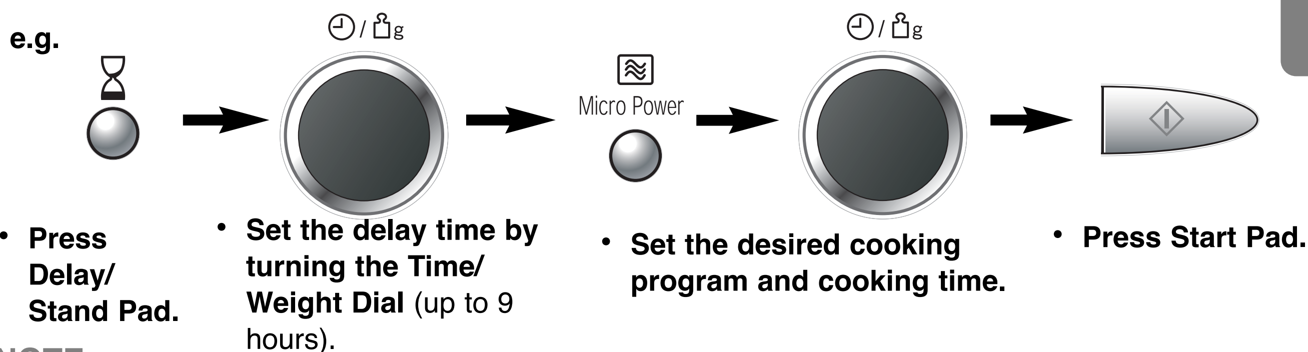
N.B.

Auto Weight / Defrost Pad can be programmed in first stage only.

Delay start cooking

By using Delay/Stand Pad, you are able to program Delay Start cooking.

e.g.



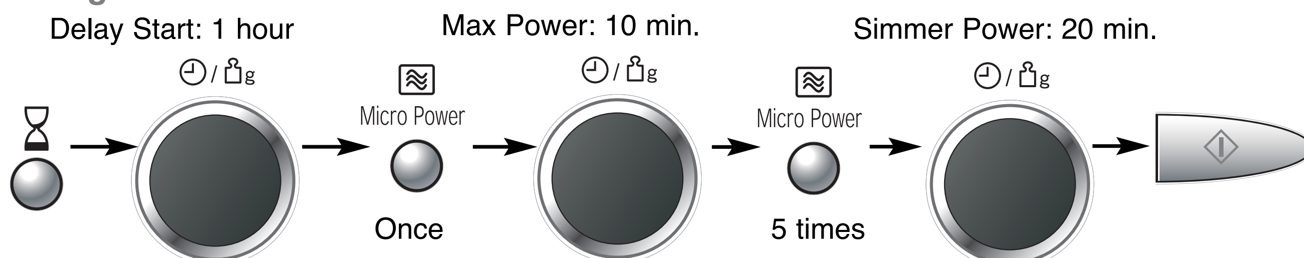
- **Press Delay/ Stand Pad.**
- **Set the delay time by turning the Time/ Weight Dial** (up to 9 hours).
- **Set the desired cooking program and cooking time.**
- **Press Start Pad.**

NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Delay Start cooking.

   e.g.

   Delay Start: 1 hour   Max Power: 10 min.   Simmer Power: 20 min.

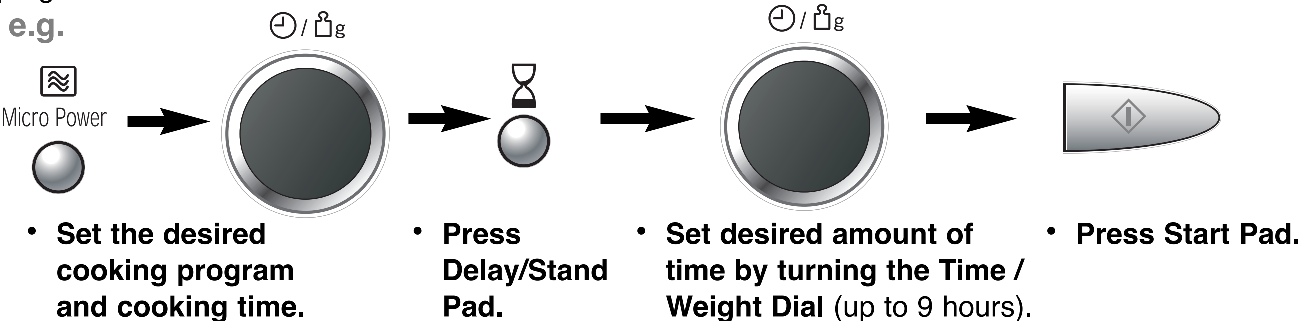


2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

Stand time

By using Delay/Stand Pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.

e.g.



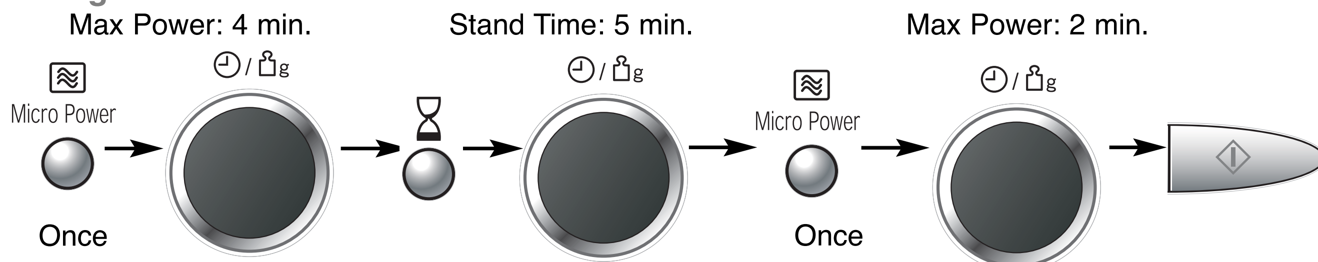
- **Set the desired cooking program and cooking time.**
- **Press Delay/Stand Pad.**
- **Set desired amount of time by turning the Time / Weight Dial** (up to 9 hours).
- **Press Start Pad.**

NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Stand Time.

   e.g.

   Max Power: 4 min.   Stand Time: 5 min.   Max Power: 2 min.



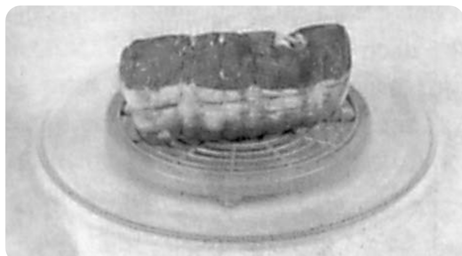
2. If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.
3. This feature may also be used as a timer. In this case press Delay/Stand Pad, set time and press Start Pad.

Defrosting guidelines

Tips for defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programs. Observe the standing times.

Standing times



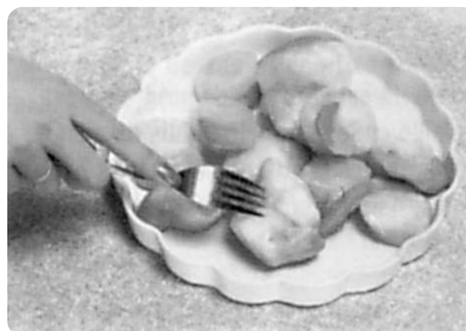
Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. Before cooking, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction. **N.B.** If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator. Never refreeze defrosted food without first cooking it.

Joints and poultry



It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking. It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided **they do not come into contact with the oven walls**.

Minced meat or cubes of meat and seafood



Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

Small portions of food

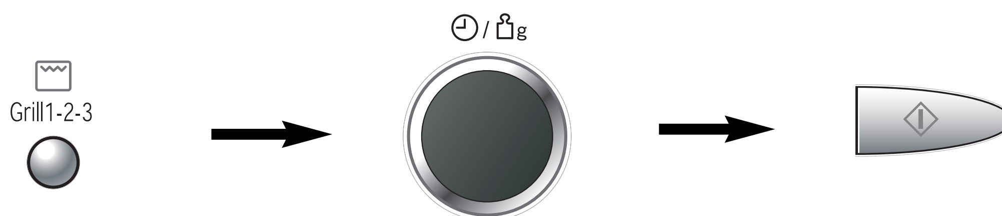


Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the turntable or protect them.

Bread

Loaves will require standing time to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Grilling



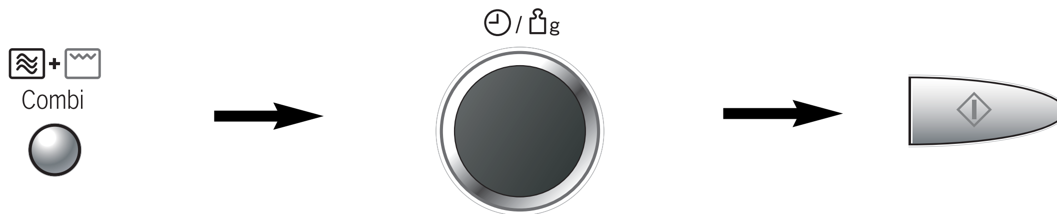
- **Press Grill Pad to select level**
  1 press grill 1 (high)
  2 presses grill 2 (medium)
  3 presses grill 3 (low)
  The grill indicator lights and grill level (1, 2 or 3) appears in the display.
- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 90 minutes).**
- **Press Start Pad**
  The time counts down in the display.

N.B.

1. Place food on wire rack on turntable. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
5. There is no microwave power on the GRILL only program.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
7. After turning, return food to the oven and close door. After closing oven door, press Start Pad. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
8. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the Grill and before using the microwave or combination.

CAUTION: The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination cooking



- **Press Combination Pad to select level**
  The combination indicator lights and combination level (1, 2 or 3) appears in the display.
- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 90 minutes).**
- **Press Start Pad**
  The time counts down in the display.

Press	Level	MW	Grill
1 press	combi 1	440W	1100W
2 presses	combi 2	250W	1100W
3 presses	combi 3	440W	950W

When cooking by combination, the microwave power cooks food quickly whilst the grill gives traditional browning and crisping.

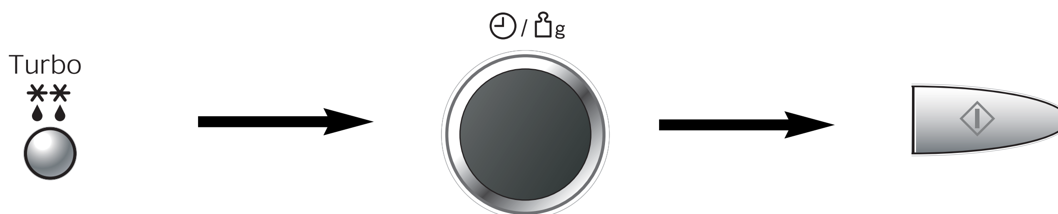
N.B.

1. The wire rack is designed to be used for **Combination** and Grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200g of food on a manual program. For small quantities do not cook by **Combination**, cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
3. Never cover foods when cooking on **Combination**.
4. DO NOT preheat the grill on **Combination**.
5. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
6. Some foods should be cooked on **Combination** without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the turntable.
7. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on combination programs (unless suitable for combination cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex® or ceramic are ideal.
8. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.

CAUTION: **The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove grill rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.**

Auto weight defrost

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



- **Select the desired Auto Defrost Program**
  1 Press small pieces
  2 Presses big piece
  Auto Program number appears in the display. The auto and defrost indicators light.
- **Set the weight of the frozen food by using the Time/Weight Dial.**
  Turning the dial slowly will count up in 10g steps. Turning the dial quickly will count up in 100g steps.
- **Press Start Pad.**
  Remember to stir or turn the food during defrosting.

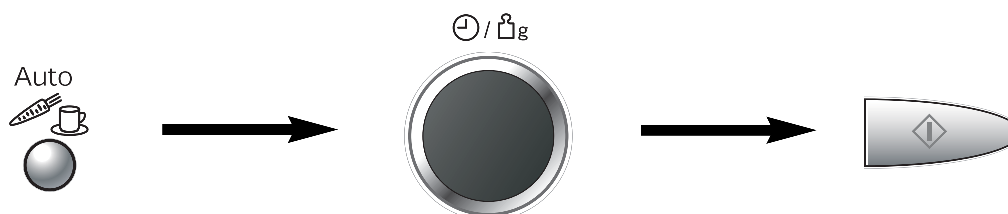
Program	Min./Max. Weight	Hints
1 Small Pieces	100 - 1000g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, fish fillets, steaks, chops (each 100g to 400g). Turn / stir at beeps.
2 Meat Joints	400 - 2000g	Big pieces of meat, roast, whole chicken, big piece of fish. Turn at beeps.

IMPORTANT: see page En-9 for defrosting guidelines

Auto weight reheat / cook

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.

e.g.



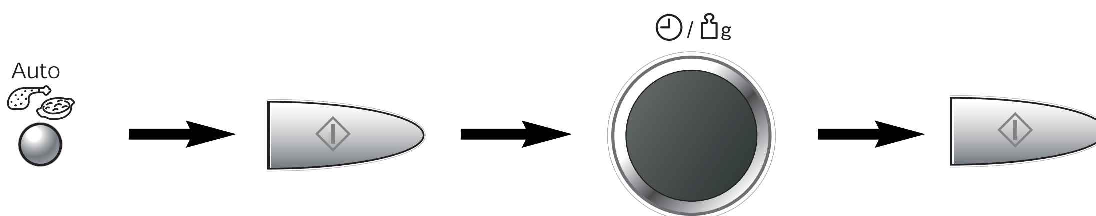
- **Select desired category.**
  The auto indicator light and the program number appears in the display.
- **Set Weight.**
  Set the weight of the food by using the Time/Weight Dial.
- **Press Start Pad.**

Auto weight microwave programs

Program	Recommended Weight	Accessories	Instructions
Auto **1 Press** **FRESH MEAL**	150 - 1200g		**To reheat a fresh plated meal or casserole.** All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5°C or room temperature. Select program fresh meal (1 press of auto mirowave program pad). Stir at beeps. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish / meat in a thin sauce, may require longer cooking.
Auto **2 Presses** **REHEAT CUP/BOWL**	1cup - 150g 1 bowl - 300g 2 bowls - 600g		**For reheating 1 cup (150g), 1 bowl (300g) or 2 bowls (600g) of hot drink (eg tea, coffee, milk, or soup).** Select program reheat cup/bowl (2 presses of auto microwave program pad). Enter weight 150g, 300g or 600g and press start pad. Stir at end of heating.
Auto **3 Presses** **FRESH VEGETABLES**	200 - 1100g		**To cook fresh vegetables.** Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Select program fresh vegetables (3 presses of auto microwave program pad). Turn / stir at beeps.
Auto **4 Presses** **FRESH FISH**	200 - 900g		**For cooking fresh fish.** Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover with pierced cling film or a lid. Select program fresh fish (4 presses of auto microwave program pad).

Auto weight combination programs

Panacrunch programs



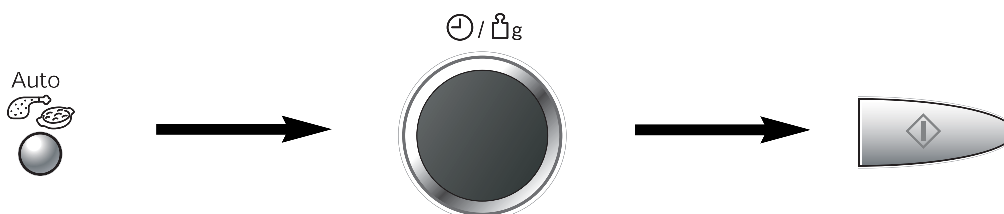
1. Select the desired program and place the Panacrunch Pan in the oven directly on the glass tray.
2. Press the start Pad to preheat the Panacrunch Pan.
3. After pre-heating beeps sound. Place the food in the pan, set weight.
4. Press Start Pad.

Program	Recommended Weight	Accessories	Instructions
Auto 1 Press FROZEN PIZZA	150 - 480g		**For reheating, crisping the base and browning the top of frozen pre-cooked pizza.** Remove all packaging and place the pizza in the preheated Panacrunch Pan.
Auto 2 Presses FRESH PIZZA	150 - 480g		**For reheating, crisping the base and browning the top of fresh pre-cooked pizza.** Remove all packaging and place the pizza in the preheated Panacrunch Pan.
Auto 3 Presses FRESH QUICHE	130 - 500g		**For reheating, crisping the pastry base and browning the top of fresh pre-cooked quiche.** Remove all packaging and place the quiche in the preheated Panacrunch Pan.
Auto 4 Presses FROZEN POTATO PRODUCTS	150 - 400g		**For reheating, crisping and browning frozen potato products.** After preheating the pan, spread out potato products in the pan. For best results, cook in a single layer and turn at beep.

Auto weight combination programs

With this feature food can be cooked or reheated according to the weight. The weight has to be entered in grams.

e.g.



- **Select desired category.** The auto indicator light and the program number appears in the display.
- **Set Weight.** Set the weight of the food by using the Time/Weight Dial.
- **Press Start Pad.**

Program	Recommended Weight	Accessories	Instructions
Auto 5 Presses FROZEN GRATIN	300 - 1000g		**For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen gratin.** This program is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes. Remove all packaging and place frozen gratin in heatproof dish on Glass Tray. Select program frozen gratin (5 presses of auto combination program pad).
Auto 6 Presses FRESH CHICKEN PIECES	150 - 1000g		**For cooking fresh chicken pieces.** e.g. breasts, thighs, drumsticks and quarters. Place in a heatproof dish on wire rack on Glass Tray. Select program fresh chicken pieces (6 presses of auto combination program pad). Turn at beeps.
Auto 7 Presses BREAD/ CROISSANTS	70 - 400 g		**For reheating frozen bread, rolls and Croissants.** Remove all packaging and place on wire rack on Glass Tray. Select program bread/croissants (7 presses of auto combination program pad). Turn at beeps

Panacrunch pan

The 'concept'

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your Panacrunch Pan accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products just as a conventional oven. Your Panasonic Panacrunch Pan works in three ways: heating the pan by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food by the grill. The base of the pan absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the pan to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.

Using the Panacrunch Pan (Manual operation)

- For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass turntable and pre-heat on Combination 1 for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers.
- Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the Panacrunch Pan handle or oven gloves as the pan will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the pan immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay.

Notes:

1. Do not pre-heat the Pan more than 8 minutes.
2. Always place the pan in the centre of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so, may cause sparking which would damage the cavity.
3. Always use the Pan on the Glass Turntable. Do not use with the Wire Rack.
4. Always use the Panacrunch Pan handle or oven gloves when handling the hot pan.
5. Ensure all food packaging is removed before cooking.
6. Do not place any heat-sensitive materials on the hot Pan as this may cause burning.
7. The Pan can be used in a conventional oven.
8. For best results, use the Pan in COMBINATION GRILL and MICROWAVE.

Care of the pan

- Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
- After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
- The pan is dishwasher safe.



Questions and answers

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:
1. Is the oven plugged in securely? Remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.
   If it seems that there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.

Q: My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using GRILL cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL to create the combination setting. This is normal.

Q: The oven stops cooking by microwave and 'H97' or 'H98' appears in the display. Why?

A: This display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Centre.

Care of your oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Clean the inside of the oven, door seals and door seal areas regularly. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
   DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
4. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Pad to clear display window.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
9. When using the GRILL or COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to “smoke” during use.
10. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
11. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
13. Keep air vents clean at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.

Technical specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz
Power Consumption:	Maximum; 1800 W
	Microwave; 1125 W
	Grill; 1100 W
Output:	Microwave; 850 W (IEC-60705)
	Grill Heater; 1100 W
Outside Dimensions:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S) 482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Oven Cavity Dimensions:	325 (W) x 330 (D) x 191 (H) mm
Uncrated Weight:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M) 10.0 kg (NN-GD379S)
Noise:	58.8 dB (EN60704)

Specifications subject to change without notice.

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming up of foods. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.



For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Pursuant to the directive 2004/108/EC, article 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, a division of Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, F.R.Germany
Manufactured by Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

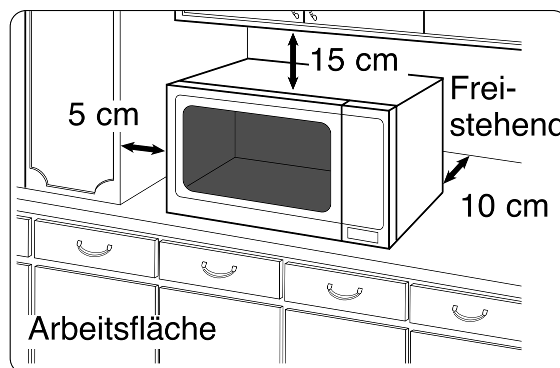
Betriebsspannung

Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.



Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 10 cm zur ande ren Seite.

b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.

4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Aufstellen und Anschließen

WARNUNG
Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen (ein schließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden. Gleiches gilt für Personen, denen es an der nötigen Erfahrung und dem nötigen Wissen man gelt, außer sie werden durch eine für sie verantwortliche Person beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unter wiesen. Kinder müssen beaufsichtigt wer den, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung: Heiße Oberflächen



Sicherheitshinweise

Deutsch

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.

2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.

3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.

4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.

5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, dann halten Sie die Gerätetür geschlossen. **Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPPTASTE drücken bzw.** ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

Grillbetrieb

1. Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.

2. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, daß Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.

3. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

Garraumbeleuchtung

Wenn es nötig wird die eingebaute Garraumbeleuchtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.

2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.

3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.

4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.

6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.

2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.

2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB mit Mikrowelle oder beim reinen MIKROWELLENBETRIEB weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.

3. Den Rost nicht für den reinen MIKROWELLENBETRIEB benutzen.

Panacrunch

- siehe Seite D-17.

Wichtige Informationen

1) **Kochzeiten**
- Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
- Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

  Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

2) **Geringe Lebensmittelmengen**
- Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

3) **Eier**
- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

4) **Lebensmittel mit Schale oder Haut**
- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

5) **Speisethermometer**
- Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

6) **Flüssigkeiten**
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen.

  Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdekken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

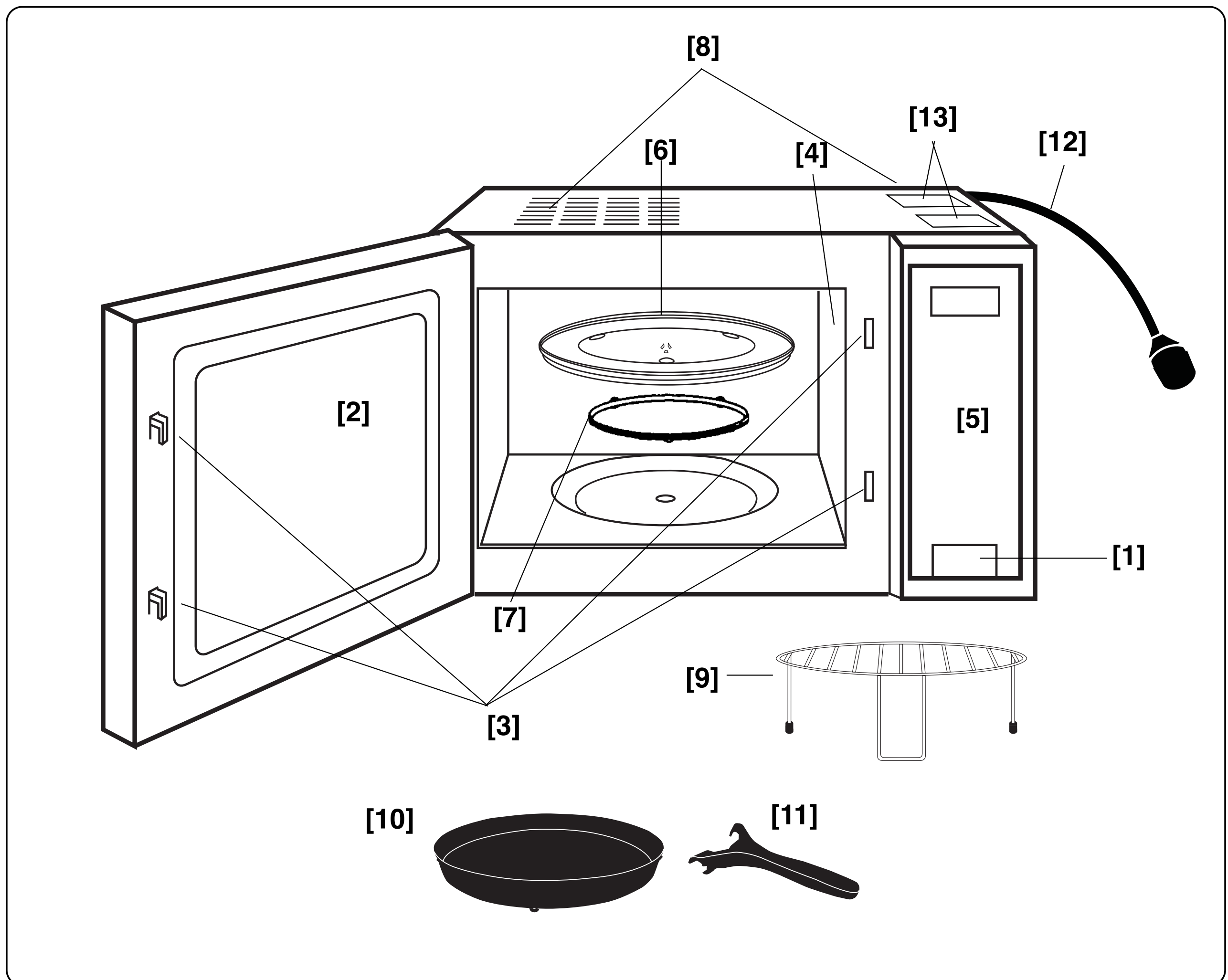
a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguß.
b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
c) Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
d) Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

7) **Papier und Plastik**
- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

8) **Hilfsmittel und Folien**
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, daß sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

9) **Babynahrung**
- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und plazieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

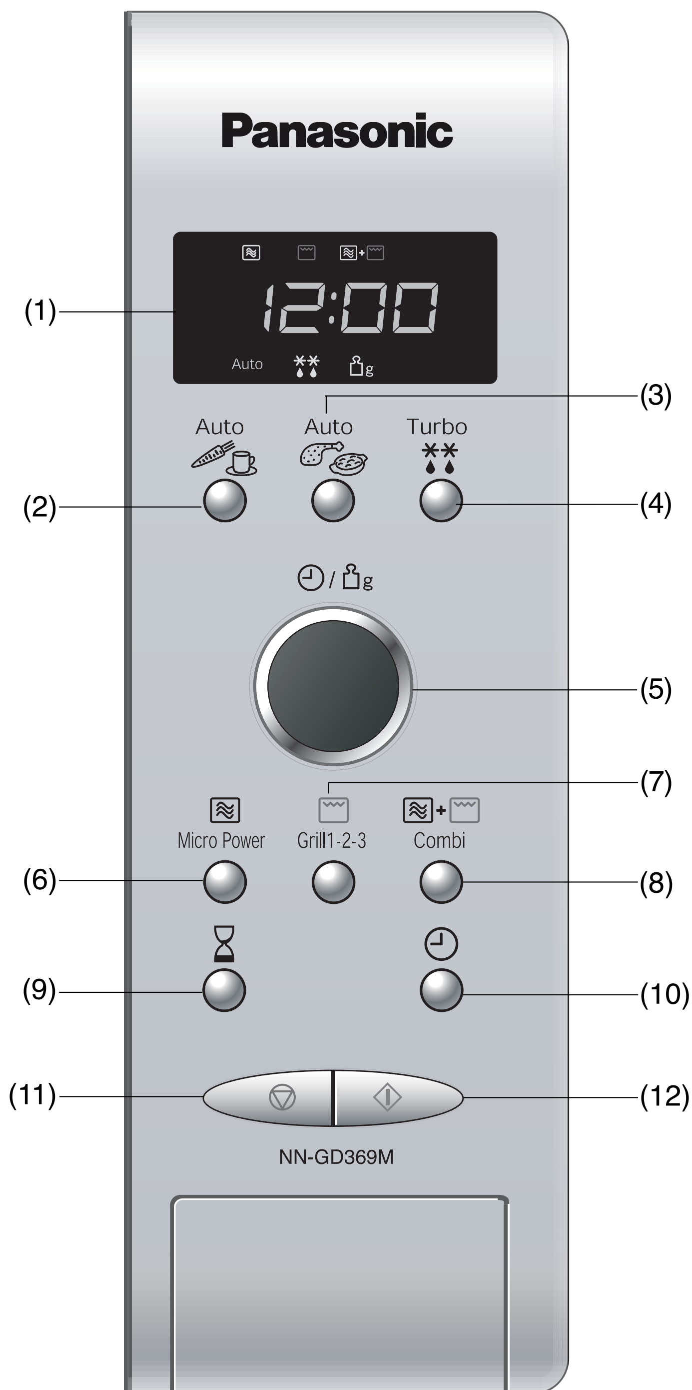
Schematische Ansicht



1. **Türöffnungstaste**
   Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
2. **Sichtfenster**
3. **Türsicherheitsverriegelungen**
4. **Innerer Entlüftungsschlitz**
5. **Bedienfeld**
6. **Glasdrehteller**
7. **Rollenring**
8. **Äußere Entlüftungsschlitze**
9. **Grillrost**
10. **Panacrunch**
11. **Griff für Panacrunch**
12. **Stromkabel**
13. **Warnschild (Heiße Oberfläche)**

Bedienfeld

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Digitalanzeige
(2) Taste für die Gewichtsautomatik Mikrowellenbetrieb
(3) Taste für die Gewichtsautomatik Grillkombinationsbetrieb
(4) Autogewicht-Turbo-Auftauen
(5) Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
(6) Mikrowellen-Leistungswahltaste
(7) Grillbetriebtaste
(8) Grillkombinationsbetriebtaste
(9) Vorwahlzeit/Standzeit-Taste
(10) Zeit-Taste
(11) Stopp-/Löschtaste:
Eine Betätigung der Stopp-/Löschtaste **vor dem Betrieb** löscht alle eingegebenen Daten. Durch **einmaliges Drücken** der Stopp-/Löschtaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen.
Durch **zweimaliges Drücken** während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.
(12) Starttaste

*Das Bedienfeld Ihres Mikrowellengerätes kann sich von dem hier gezeigten unterscheiden (abhängig von der Farbe); die Funktion der Tasten ist jedoch gleich.

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Bitte beachten:

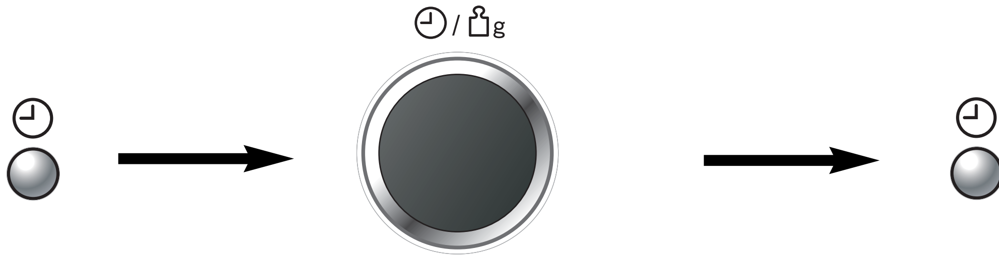
1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den ereitschaftsmodus über.

Anmerkungen: Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

Akustisches Signal
Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programms ertönt das Signal fünfmal.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint “88:88” in der Digitalanzeige.



- **Drücken Sie einmal auf das Zeit-Taste.** Der Doppelpunkt blinkt.
- **Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.** Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.
- **Drücken Sie auf das Zeit-Taste.** Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Anmerkungen:

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht. Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden.

Aktivieren: 

- **Drücken Sie 3mal die Starttaste.** Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint “_ _ _ _”.

Löschen: 

- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschtaste.** Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.

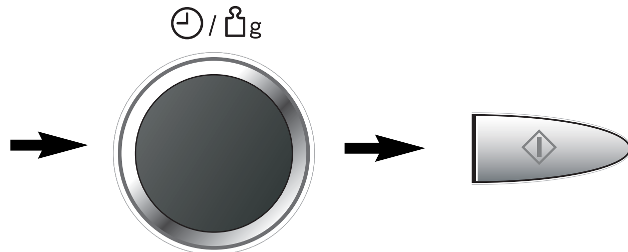
HINWEIS: Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.


Micro Power


	Wattleistung	
1mal drücken	Max/Garen	**850 Watt**
2mal drücken	Auftauen	**270 Watt**
3mal drücken	Medium/Erwärmen	**600 Watt**
4mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	**440 Watt**
5mal drücken	Köcheln	**250 Watt**
6mal drücken	Ausquellen	**100 Watt**



- **Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.** Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Das Mikrowellen-Symbol leuchtet auf und die entsprechende Wattleistung erscheint in der Digitalanzeige.
- **Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/ Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Maximale Leistung: maximal 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).**
- **Drücken Sie die Starttaste**. Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

ACHTUNG: **Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-850 Watt), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.**

Garen im Mehr-Phasen-Betrieb

Das Gerät ist mit einer Speicherkapazität für bis zu drei automatisch aufeinanderfolgende Leistungsstufen ausgestattet. Programmieren Sie die gewünschten Phasen und Zeiten ein (wiederholen Sie hierzu Schritt 1 und 2). Drücken Sie die Starttaste jedoch erst nachdem Sie alle Phasen eingegeben haben.

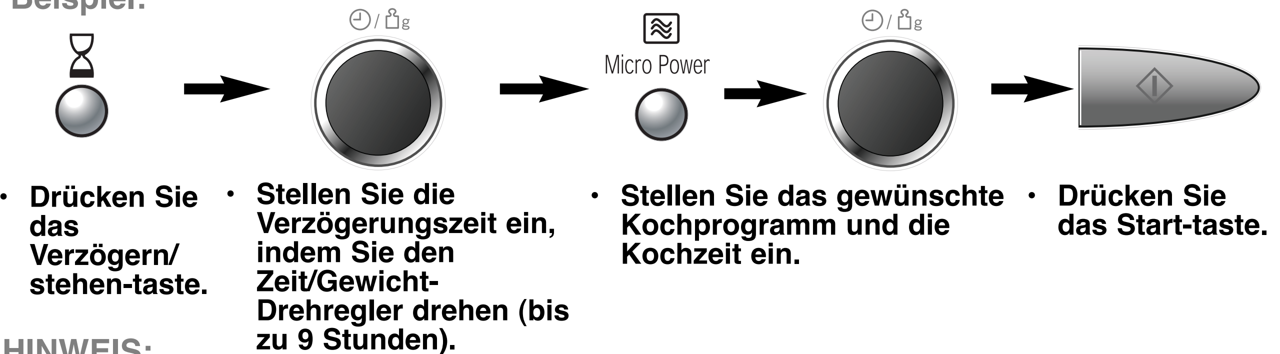
Anmerkung:

Gewichtsautomatik und Auftautaste können nur als erste Phase programmiert werden.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Indem Sie das Verzögern/stehen-taste benutzen, können Sie den verzögerten Beginn des Kochvorgangs programmieren.

Beispiel:



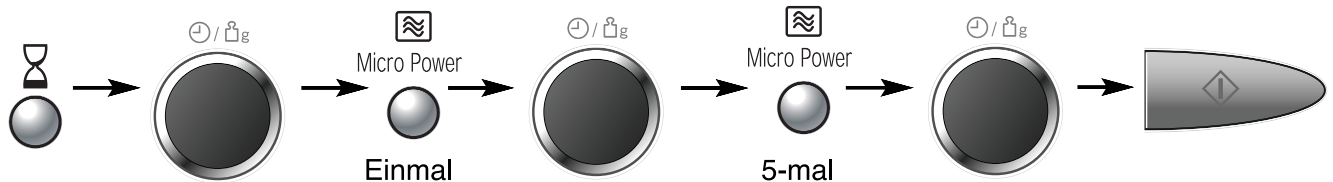
- **Drücken Sie das Verzögern/ stehen-taste.**
- **Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).**
- **Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.**
- **Drücken Sie das Start-taste.**

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Zum Beispiel:

Start verzögern: 1 Stunde   Hohe Kochleistung: 10 Min.   Kochen auf kleiner Flamme: 20 Min.

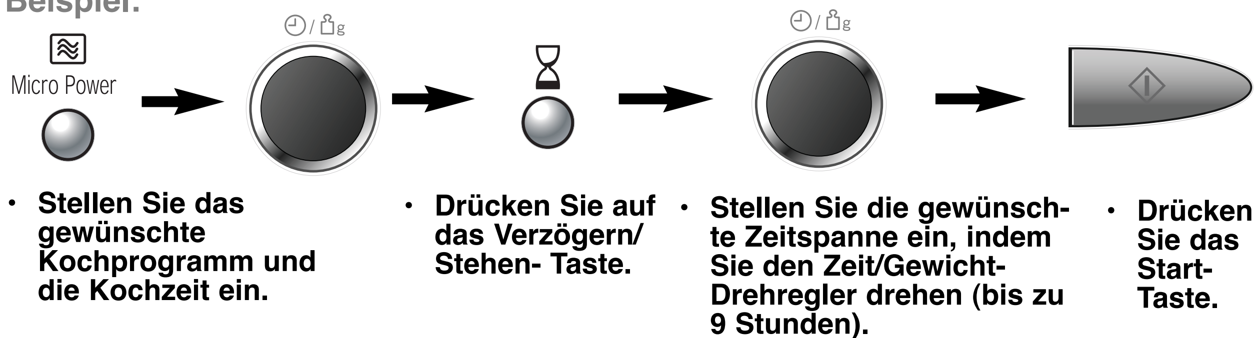


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.

Standzeit

Das Verzögern/stehen-taste können Sie dazu benutzen, die Standzeit nach Ablauf des Kochvorgangs zu programmieren oder um das Gerät als Minuten-Schaltuhr zu programmieren.

Beispiel:

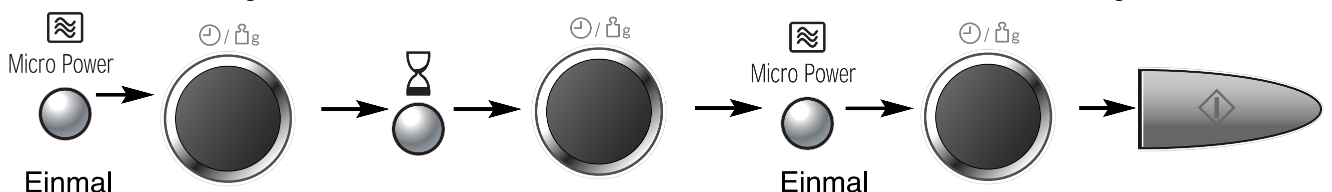


- **Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.**
- **Drücken Sie auf das Verzögern/ Stehen- Taste.**
- **Stellen Sie die gewünschte Zeitspanne ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).**
- **Drücken Sie das Start-Taste.**

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich den Zeit/Gewicht-Drehregler

Hohe Kochleistung: 4 Min.   Standzeit: 5 Min.   Hohe Kochleistung: 2 min.



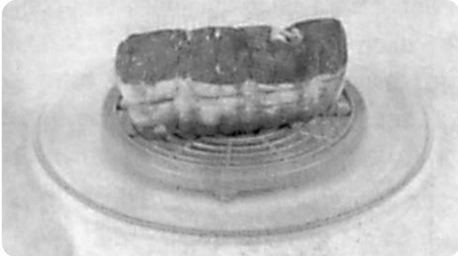
2. Wird die Herdtür während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Zeit-Schaltuhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie das Verzögern/stehen-taste, stellen die Zeit ein und drücken das Start-Taste.

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden. Beachten Sie die Standzeiten.

Standzeit



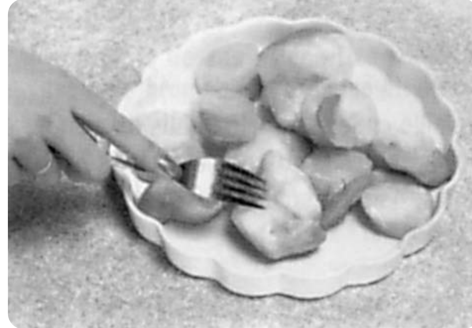
Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, daß größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte **mindes-tens eine Stunde stehenlassen.** Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

Braten und Geflügel



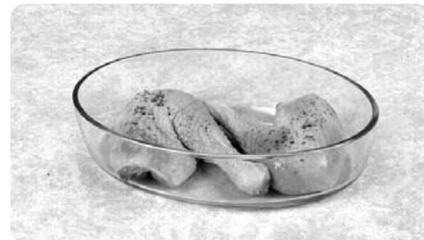
Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedreh-ten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, so daß sie nicht im Saft liegen. Es ist äußert wichtig, daß emfindliche oder herausstehende Teile der Lebensmittel mit kleinen Stücken Alufolie geschützt werden, damit sie nicht garen. Es ist ungefährlich, kleine Stücke Alufolie im Ofen zu verwenden, vorausgesetzt **sie kommen mit den Garraumwänden nicht in Kontakt.**

Hackfleisch, gewürfelte fleischstücke oder fisch



Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinander-zubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.

Kleine portionen / fleischteile

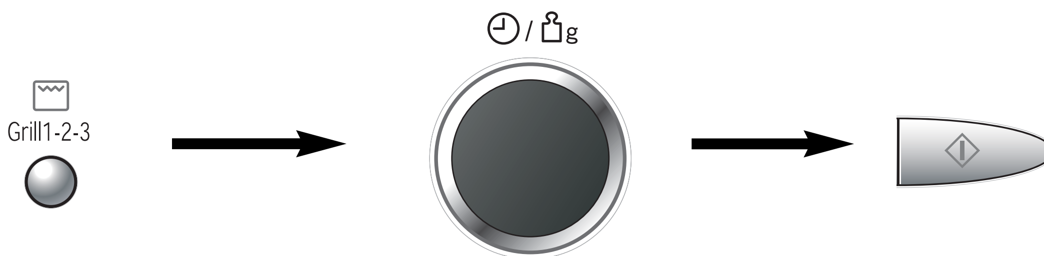


Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühnerteile müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Plazieren Sie diese daher nahe der Mitte des Drehtellers oder decken Sie sie ab.

Brot

Ganze Brote benötigen eine Standzeit, damit der Kern auftauen kann. Sie können die Standzeit verringern, indem Sie Scheiben voneinander trennen und Brötchen und ganze Brote in Hälften schneiden.

Grillbetrieb



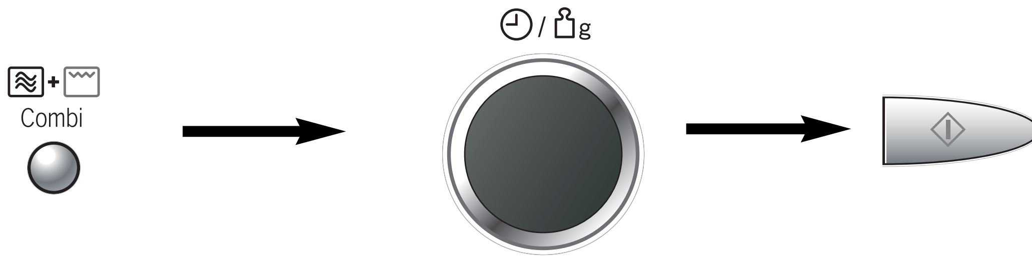
- Drücken Sie die Grillbetriebtaste um die gewünschte Grillstufe zu wählen.
  1mal drücken Grillstufe 1 (stark)
  2mal drücken Grillstufe 2 (mittel)
  3mal drücken Grillstufe 3 (niedrig)
  Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.
- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).
- Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Anmerkungen:

1. Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Plazieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill NICHT vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Während des reinen GRILLBETRIEBS werden keine Mikrowellen freigesetzt.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen VORSICHTIG den Grillrost.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Bei Gerät drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Es ist völlig normal, daß der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht. Reinigen Sie immer den Geräteinnenraum bevor Sie den Mikrowellenbetrieb oder die Grillkombination benutzen.

ACHTUNG: **Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.**

Grillkombinationsbetrieb



- Drücken Sie die Grillkombinationstaste, um das gewünschte Kombinationsprogramm zu wählen. Der Grillkombinationsanzeiger leuchtet auf und die Kombi-Stufe (1, 2 oder 3) erscheint in der Anzeige.

- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

- Drücken Sie die Starttaste.

Tastendruck	Stufe	Mikrowelle	Grill
1mal drücken	Kombi-Stufe 1	440W	1100W
2mal drücken	Kombi-Stufe 2	250W	1100W
3mal drücken	Kombi-Stufe 3	440W	950W

Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden läßt.

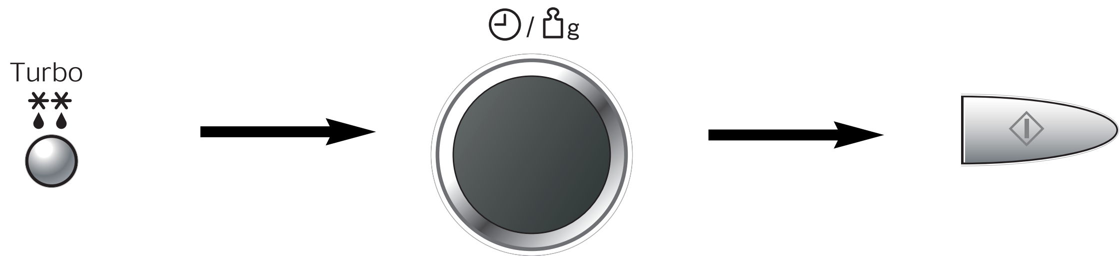
Anmerkungen:

1. Der Grillrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den **Grillkombinationsbetrieb** verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Plazieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im REINEN MIKROWELLENPROGRAMM und GRILLBETRIEB zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Decken Sie die zu garende Speise im **Grillkombinationsbetrieb** niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill im **Kombinationsbetrieb** NICHT vor.
5. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Grillrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
6. Einige Speisen werden im **Grillkombinationsbetrieb** ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehteller plaziert werden.
7. Benutzen Sie in KEINEM FALL Mikrowellen-Plastikbehälter im **Grillkombinationsbetrieb** (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muß der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex, oder Keramikbehälter.
8. Verwenden Sie nicht Ihr eigenes Metallgeschirr oder Blechkonserven, da die Mikrowellen die Speise nicht gleichmäßig durchdringen können.

ACHTUNG: **Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.**

Gewichtsautomatik zum Auftauen

Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.**
  1mal drücken für kleine Teile
  2mal drücken für große Stücke
  Die Nummer des gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Anzeiger für Automatik und Auftauen leuchten auf.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehreglers wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste. Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.**

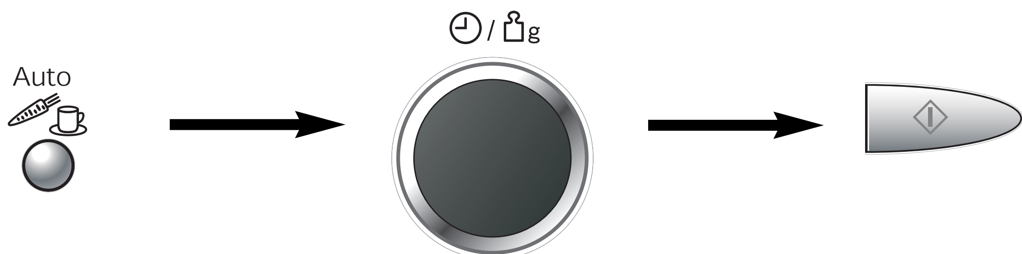
Programm	Mindest-/ Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
1 Kleine Teile	200 - 1000g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100g bis 400g). Bei Signalton umrühren / umdrehen.
2 Große Stücke	400 - 2000g	Große Fleischstücke, Braten, ganzes Hähnchen, große Fischstücke. Bei Signalton umdrehen.

WICHTIG! Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite D-9.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.

z.B.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm.** Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste.**

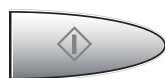
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **1mal drücken** **FERTIGE TELLERGERICHTE**	150 - 1200g		**Zum Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts.** Alle Gerichte müssen bereits gar sein und möglichst Kühlschranktemperatur von ca. +5°C haben. Programm für frische Speisen wählen (Mikrowellen-Programmtaste einmal drücken). Bei Pieptönen Speise durchrühren. Anschließend einige Minuten stehen lassen. Vor dem Verzehr sicherstellen, dass Speise kochend heiß ist. Große Stücken Fisch / Fleisch in dünner Soße brauchen eventuell etwas länger.
Auto **2mal drücken** **ERWÄRMEN TASSE/SCHÜSSEL**	1 Tasse - 150g 1 Schüssel - 300g 2 Schüsseln - 600g		**Zum Aufwärmen von einer Tasse (150 g), 1 Schüssel (300 g) oder 2 Schüsseln (600 g) heißer Getränke (Tee, Kaffee, Milch oder Suppe).** Programm für Tasse/Schüssel wählen (Mikrowellen-Programmtaste zwei Mal drücken). Gewicht eingeben (150 g, 300 g oder 600 g) und Starttaste drücken.
Auto **3mal drücken** **FRISCHES GEMÜSE**	200 - 1100g		**Zum Garen von frischem Gemüse.** Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Programm für frisches Gemüse wählen (Mikrowellen-Programmtaste drei Mal drücken). Bei Pieptönen wenden bzw. umrühren.
Auto **4mal drücken** **FRISCHER FISCH**	200 - 900g		**Zum Garen von frischem Fisch.** Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Programm für frischen Fisch wählen (Mikrowellen-Programmtaste vier Mal drücken).

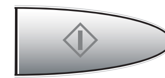
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Panacrunch-Programme







Deutsch

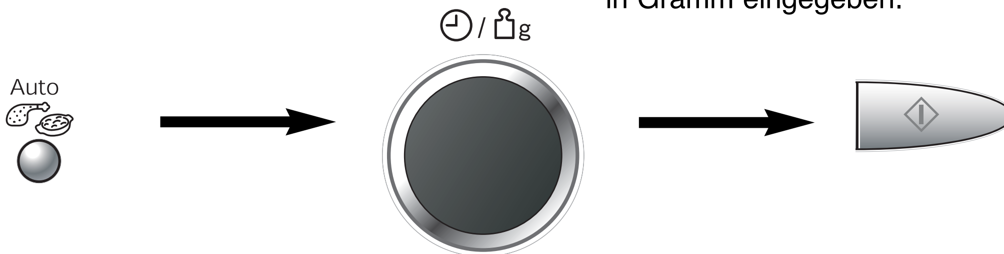
1. Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller.
2. Drücken Sie die Starttaste, um den Panacrunch vorzuheizen.
3. Ist das Vorheizen beendet, ertönt ein Signal. Legen Sie anschließend das Lebensmittel in den Panacrunch und geben Sie das Gewicht ein.
4. Drücken Sie die Starttaste.

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **1mal drücken** **TIEFGEFRORENE PIZZA**	150 - 480g		**Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Pizza, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Panacrunch.
Auto **2mal drücken** **TK-PIZZA**	150 - 480g		**Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Pizza, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Panacrunch.
Auto **3mal drücken** **FRISCH-QUICHE**	130 - 500g		**Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Quiche, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vorgeheizten Panacrunch.
Auto **4mal drücken** **TK-POMMES**	150 - 400g		**Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Kartoffelprodukten, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und verteilen Sie die Kartoffelprodukte gleichmäßig auf dem vorgeheizten Panacrunch . Wenden Sie die Lebensmittel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.

z.B.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm.** Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **5mal drücken** **TIEFGEFRORENE GRATINS**	300 - 1000g		**Zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigbraten fertiger Tiefkühl-Gratins.** Dieses Programm eignet sich für tiefgekühlte Lasagne, Cannelloni, Kartoffelgratins und Nudelaufläufe. Sämtliche Verpackung entfernen und Tiefkühl-Gratin in ofenfeste Form auf Glasteller legen. Programm für Tiefkühl-Gratin wählen. (Kombi-Programmtaste 5 Mal drücken).
Auto **6mal drücken** **FRISCHE HÜHNERTEILE**	150 - 1000g		**Zum Garen von frischen Hähnchenteilen** (Brust, Keulen, Schenkel und Viertel). Teile in ofenfeste Form auf Gitterrost auf Glasteller legen. Programm für frische Hähnchenteile wählen (Kombi-Programmtaste 6 Mal drücken). Bei Pieptönen Teile umdrehen.
Auto **7mal drücken** **BROT/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Zum Aufwärmen von tiefgekühlten Broten, Brötchen und Croissants.** Sämtliche Verpackung entfernen und Brot auf Gitterrost auf Glasteller legen. Programm für Brot/Croissants wählen (Kombi-Programmtaste 7 Mal drücken). Bei Pieptönen Teile umdrehen.

Panacrunch

Das Konzept

Werden bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pizza oder Quiche im Mikrowellengerät zubereitet, ist das Ergebnis oft nicht mit dem Backofen zu vergleichen: Der Teig ist meistens weicher und der Boden nicht so knusprig. Mit dem Panasonic Panacrunch als Zubehör ist das kein Problem mehr. Pizza, Quiches oder auch andere Produkte können knusprig gebräunt werden. Das Prinzip ist folgendermaßen: Der Boden des Panacrunch s absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Eine Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche wird durch den Grill erreicht. Außerdem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Panacrunch s den Hitze-Effekt.

Anwendung des Panacrunch

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es notwendig, dieses Zubehör vorzuheizen: Setzen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller und heizen ihn 3 Minuten mit der Grillkombination 1 vor. Sollen Lebensmittel wie z.B. Würstchen oder Frikadellen zubereitet werden, dann fetten Sie den Panacrunch vor dem Vorheizen ein, um die Bräunung zu opti mieren.
- Nehmen Sie nach dem Vorheizen den Panacrunch mit dem dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhen aus dem Gerät. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Panacrunch und stellen Sie den Teller sofort wieder in das Mikrowellengerät. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinflussen.

Wichtige Hinweise

1. Heizen Sie den Panacrunch maximal 8 Minuten vor.
2. Plazieren Sie den Panacrunch in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Panacrunch die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Plazieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Panacrunch immer direkt auf den Glasdrehteller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich das Rost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Panacrunch arbeiten, benutzen Sie bitte immer den dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial des Lebensmittels, bevor Sie dieses zubereiten.
6. Plazieren Sie niemals hitzeempfindliches Material auf dem heißen Panacrunch . Diese könnten sich entzünden.
7. Der Panacrunch kann auch im Backofen benutzt werden.
8. Benutzen Sie den Panacrunch in Kombination mit Mikrowelle und Grill, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Pflege des Panacrunch

- Benutzen Sie auf dem Panacrunch keine scharfkantigen Gegenstände bzw. Messer, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.
- Reinigen Sie den benutzten Panacrunch in heißem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem, heißen Wasser nach. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratzschwämme, da die Oberfläche sonst beschädigt werden könnte.
- Der Panacrunch ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.



Fragen und Antworten

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:

1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet die ses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic- Kundendienst.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.

F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?

A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.

F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?

A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.

F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?

A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.

F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?

A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLEISTUNG während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.

F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.

A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGS-MITTEL.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die STOPP-/LÖCHTASTE.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
9. Während des GRILL- und KOMBINATIONSBETRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
12. Wird das Miikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum; 1800 W
Mikrowelle;	1125 W
Grill;	1100 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle; 850 W (IEC-60705)
Grill;	1100 W
Äußere Abmessungen:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Garraumabmessungen:	325 (B) x 330 (T) x 191 (H) mm
Gewicht:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Geräuschpegel:	58.8 dB (EN60704)

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.
Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.
Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.
Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Gemäß der Richtlinie 2004/108/EC, Artikel 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Deutschland, eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, Deutschland
Hergestellt von Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Erdungsvorschriften

WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

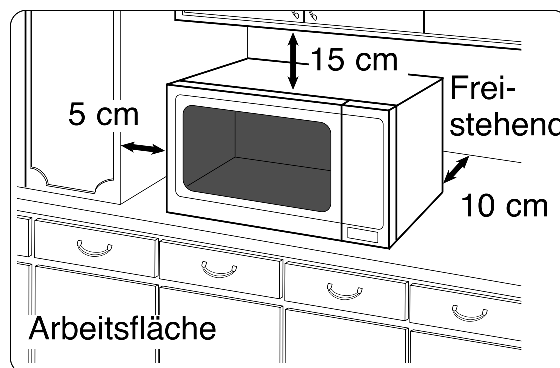
Betriebsspannung

Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

Das Gerät ist ausschließlich als Tischgerät geeignet, nicht als Einbaugerät oder für die Verwendung in Schränken.

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die ca. 85cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.



Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen die Einhaltung eines Mindestabstands von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 10 cm zur ande ren Seite.

b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.

4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
10. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Aufstellen und Anschließen

WARNUNG
Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen (ein schließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden. Gleiches gilt für Personen, denen es an der nötigen Erfahrung und dem nötigen Wissen man gelt, außer sie werden durch eine für sie verantwortliche Person beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unter wiesen. Kinder müssen beaufsichtigt wer den, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Achtung: Heiße Oberflächen



Sicherheitshinweise

Deutsch

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, dann halten Sie die Gerätetür geschlossen. **Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPPTASTE drücken bzw.** ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

Grillbetrieb

1. Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
2. Das Gerät hat zwei Heizelemente im Deckenbereich. Nach dem Gebrauch des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, daß Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
3. Kinder müssen bei der Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen sehr heiß werden können.

Garraumbeleuchtung

Wenn es nötig wird die eingebaute Garraumbeleuchtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB mit Mikrowelle oder beim reinen MIKROWELLENBETRIEB weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen MIKROWELLENBETRIEB benutzen.

Panacrunch - siehe Seite D-17.

Wichtige Informationen

1) **Kochzeiten**

- Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
- Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

  Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

2) **Geringe Lebensmittelmengen**

- Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

3) **Eier**

- Weder rohe, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

4) **Lebensmittel mit Schale oder Haut**

- Bei Lebensmitteln wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

5) **Speisethermometer**

- Falls Sie den Garzustand mit einem Speisethermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Speisethermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

6) **Flüssigkeiten**

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen.

  Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mithineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdekken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguß.
b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
c) Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
d) Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

7) **Papier und Plastik**

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammbaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

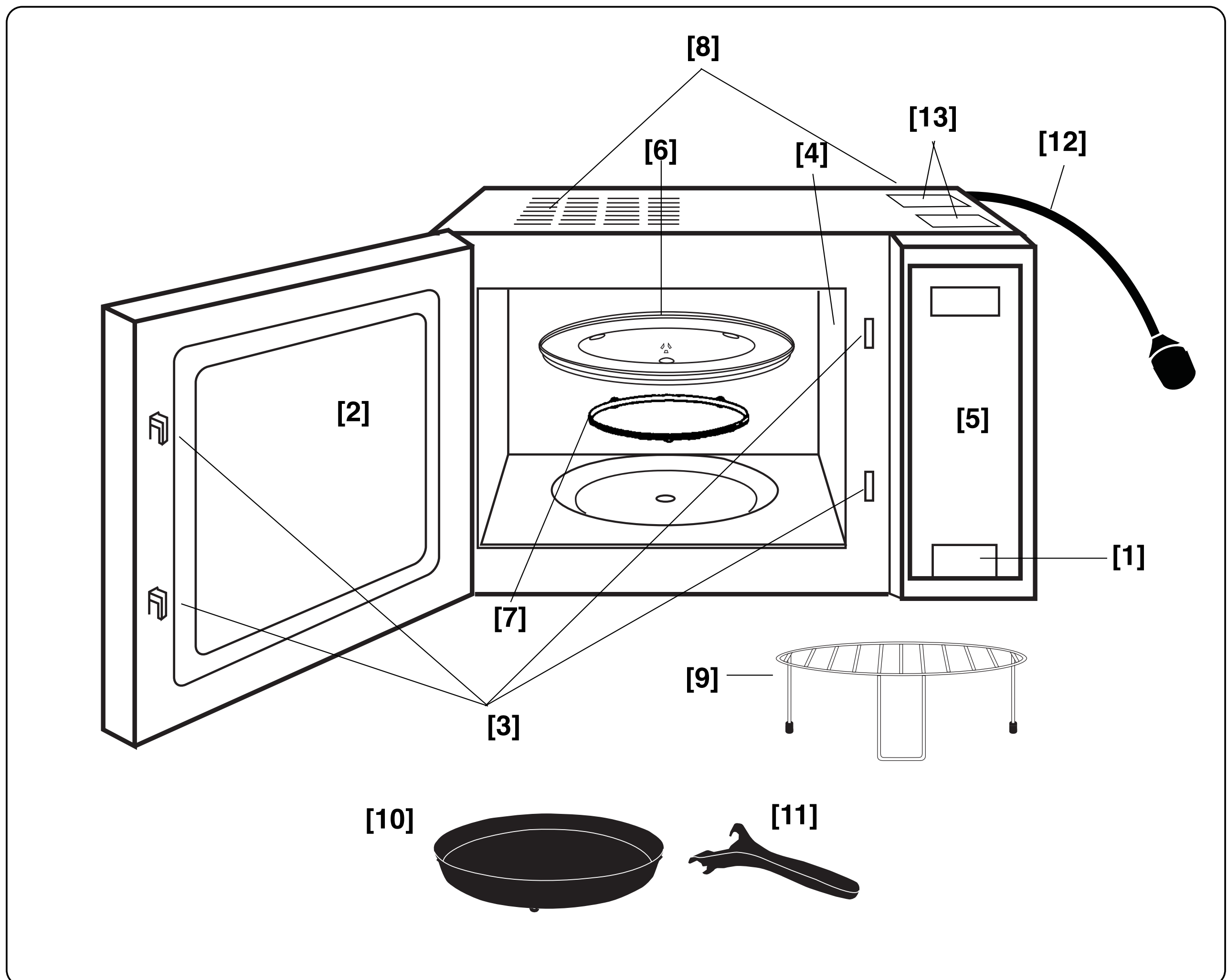
8) **Hilfsmittel und Folien**

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, daß sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

9) **Babynahrung**

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und plazieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

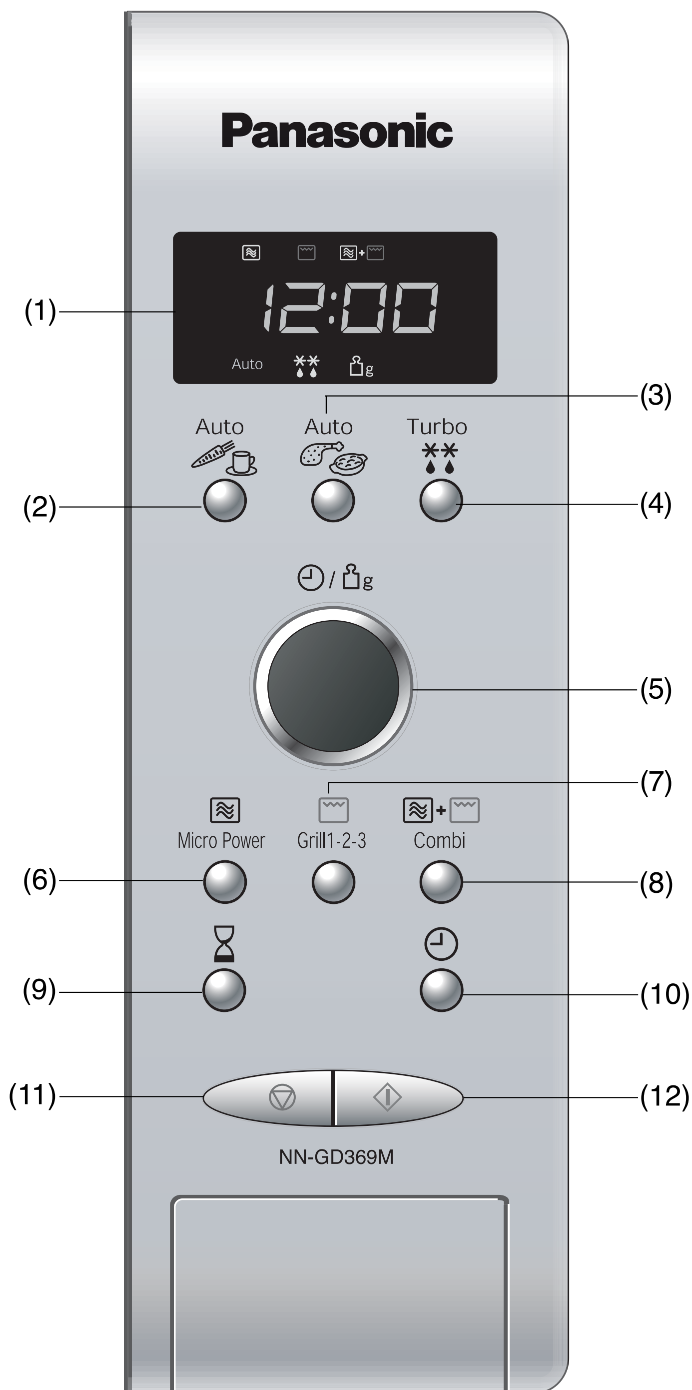
Schematische Ansicht



1. **Türöffnungstaste**
   Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Der Garvorgang läuft weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird.
2. **Sichtfenster**
3. **Türsicherheitsverriegelungen**
4. **Innerer Entlüftungsschlitz**
5. **Bedienfeld**
6. **Glasdrehteller**
7. **Rollenring**
8. **Äußere Entlüftungsschlitze**
9. **Grillrost**
10. **Panacrunch**
11. **Griff für Panacrunch**
12. **Stromkabel**
13. **Warnschild (Heiße Oberfläche)**

Bedienfeld

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Digitalanzeige
(2) Taste für die Gewichtsautomatik Mikrowellenbetrieb
(3) Taste für die Gewichtsautomatik Grillkombinationsbetrieb
(4) Autogewicht-Turbo-Auftauen
(5) Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
(6) Mikrowellen-Leistungswahltaste
(7) Grillbetriebtaste
(8) Grillkombinationsbetriebtaste
(9) Vorwahlzeit/Standzeit-Taste
(10) Zeit-Taste
(11) Stopp-/Löschtaste:
Eine Betätigung der Stopp-/Löschtaste **vor dem Betrieb** löscht alle eingegebenen Daten. Durch **einmaliges Drücken** der Stopp-/Löschtaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen.
Durch **zweimaliges Drücken** während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.
(12) Starttaste

*Das Bedienfeld Ihres Mikrowellengerätes kann sich von dem hier gezeigten unterscheiden (abhängig von der Farbe); die Funktion der Tasten ist jedoch gleich.

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Bitte beachten:

1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den ereitschaftsmodus über.

Anmerkungen: Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

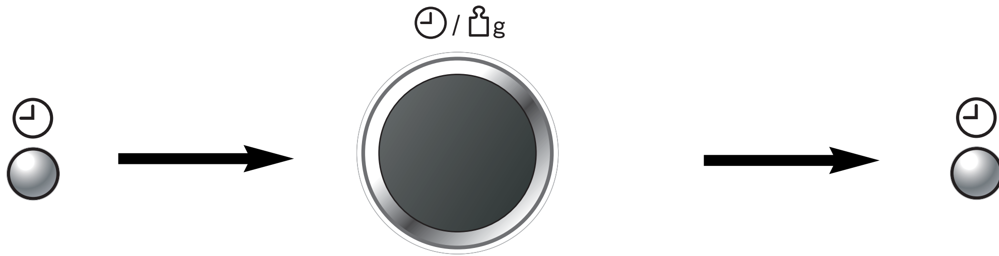
Akustisches Signal

Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programms ertönt das Signal fünfmal.

Einstellen der Uhr

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint “88:88” in der Digitalanzeige.

Deutsch



- **Drücken Sie einmal auf das Zeit-Taste.** Der Doppelpunkt blinkt.
- **Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.** Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.
- **Drücken Sie auf das Zeit-Taste.** Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Anmerkungen:

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00.

Kindersicherung

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht. Nach Aktivieren der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann jedoch wie gewohnt geöffnet werden.

Aktivieren: 

- **Drücken Sie 3mal die Starttaste.** Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint “_ _ _ _”.

Löschen: 

- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschtaste.** Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.

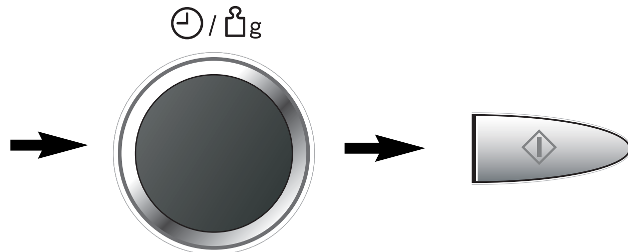
HINWEIS: Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.


Micro Power


	Wattleistung	
1mal drücken	Max/Garen	**850 Watt**
2mal drücken	Auftauen	**270 Watt**
3mal drücken	Medium/Erwärmen	**600 Watt**
4mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	**440 Watt**
5mal drücken	Köcheln	**250 Watt**
6mal drücken	Ausquellen	**100 Watt**



- **Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.** Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Das Mikrowellen-Symbol leuchtet auf und die entsprechende Wattleistung erscheint in der Digitalanzeige.
- **Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/ Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Maximale Leistung: maximal 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).**
- **Drücken Sie die Starttaste**. Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

ACHTUNG: **Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-850 Watt), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.**

Garen im Mehr-Phasen-Betrieb

Das Gerät ist mit einer Speicherkapazität für bis zu drei automatisch aufeinanderfolgende Leistungsstufen ausgestattet. Programmieren Sie die gewünschten Phasen und Zeiten ein (wiederholen Sie hierzu Schritt 1 und 2). Drücken Sie die Starttaste jedoch erst nachdem Sie alle Phasen eingegeben haben.

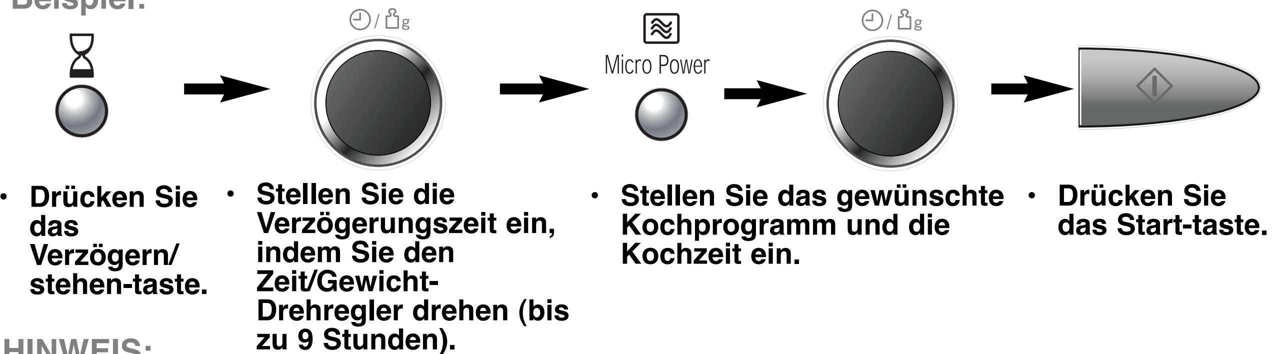
Anmerkung:

Gewichtsautomatik und Auftautaste können nur als erste Phase programmiert werden.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Indem Sie das Verzögern/stehen-taste benutzen, können Sie den verzögerten Beginn des Kochvorgangs programmieren.

Beispiel:



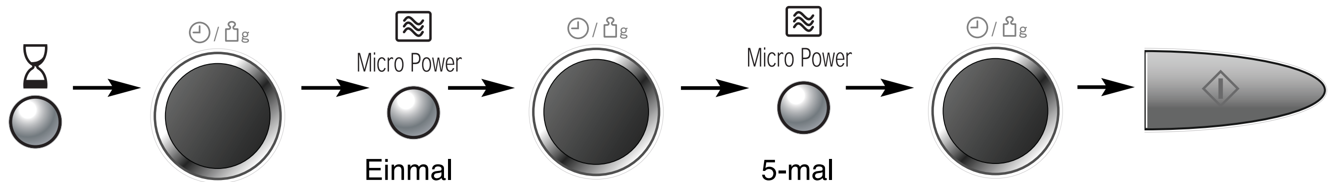
- **Drücken Sie das Verzögern/ stehen-taste.**
- **Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).**
- **Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.**
- **Drücken Sie das Start-taste.**

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Zum Beispiel:

Start verzögern: 1 Stunde   Hohe Kochleistung: 10 Min.   Kochen auf kleiner Flamme: 20 Min.



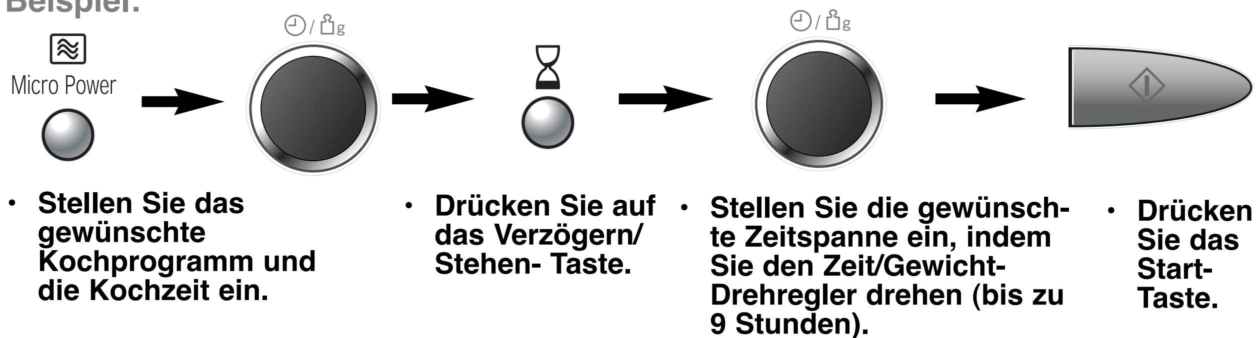
2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.

3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.

Standzeit

Das Verzögern/stehen-taste können Sie dazu benutzen, die Standzeit nach Ablauf des Kochvorgangs zu programmieren oder um das Gerät als Minuten-Schaltuhr zu programmieren.

Beispiel:

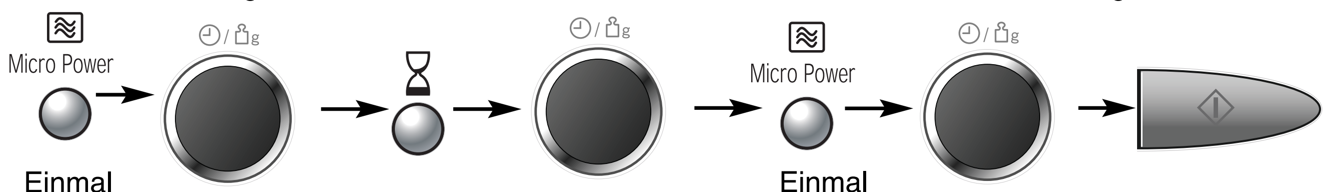


- **Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.**
- **Drücken Sie auf das Verzögern/ Stehen- Taste.**
- **Stellen Sie die gewünschte Zeitspanne ein, indem Sie den Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).**
- **Drücken Sie das Start-Taste.**

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich den Zeit/Gewicht-Drehregler

Hohe Kochleistung: 4 Min.   Standzeit: 5 Min.   Hohe Kochleistung: 2 min.



2. Wird die Herdtür während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.

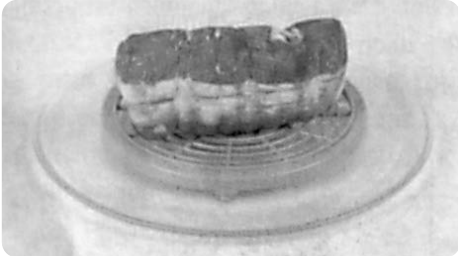
3. Diese Funktion kann auch als Zeit-Schaltuhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie das Verzögern/stehen-taste, stellen die Zeit ein und drücken das Start-Taste.

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden. Beachten Sie die Standzeiten.

Standzeit



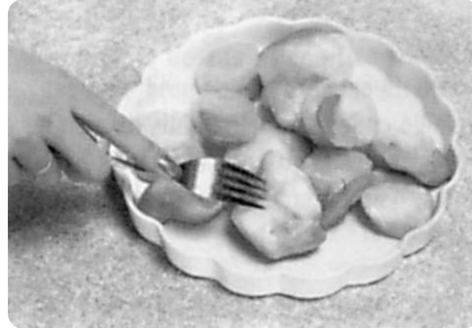
Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, daß größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte **mindes-tens eine Stunde stehenlassen.** Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

Braten und Geflügel



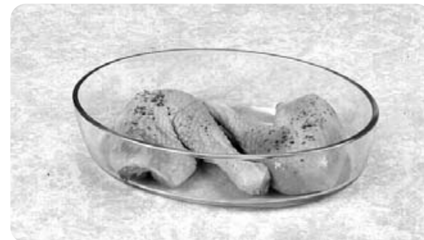
Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedreh-ten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, so daß sie nicht im Saft liegen. Es ist äußert wichtig, daß emfindliche oder herausstehende Teile der Lebensmittel mit kleinen Stücken Alufolie geschützt werden, damit sie nicht garen. Es ist ungefährlich, kleine Stücke Alufolie im Ofen zu verwenden, vorausgesetzt **sie kommen mit den Garraumwänden nicht in Kontakt.**

Hackfleisch, gewürfelte fleischstücke oder fisch



Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinander-zubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.

Kleine portionen / fleischteile

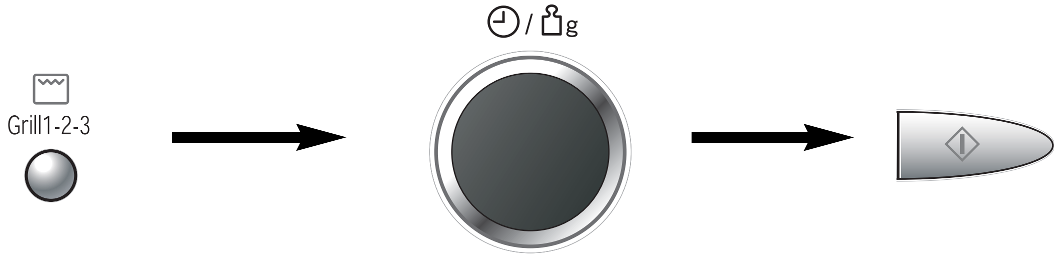


Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühnerteile müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Plazieren Sie diese daher nahe der Mitte des Drehtellers oder decken Sie sie ab.

Brot

Ganze Brote benötigen eine Standzeit, damit der Kern auftauen kann. Sie können die Standzeit verringern, indem Sie Scheiben voneinander trennen und Brötchen und ganze Brote in Hälften schneiden.

Grillbetrieb



- Drücken Sie die Grillbetriebtaste um die gewünschte Grillstufe zu wählen.
  1mal drücken Grillstufe 1 (stark)
  2mal drücken Grillstufe 2 (mittel)
  3mal drücken Grillstufe 3 (niedrig)
  Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.

- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

- Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

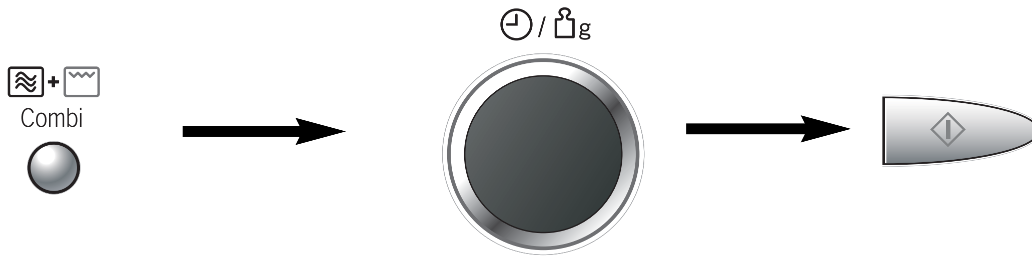
Deutsch

Anmerkungen:

1. Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Plazieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill NICHT vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Während des reinen GRILLBETRIEBS werden keine Mikrowellen freigesetzt.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen VORSICHTIG den Grillrost.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Bei Gerät drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Es ist völlig normal, daß der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht. Reinigen Sie immer den Geräteinnenraum bevor Sie den Mikrowellenbetrieb oder die Grillkombination benutzen.

ACHTUNG: **Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.**

Grillkombinationsbetrieb



- Drücken Sie die Grillkombinationstaste, um das gewünschte Kombinationsprogramm zu wählen. Der Grillkombinationsanzeiger leuchtet auf und die Kombi-Stufe (1, 2 oder 3) erscheint in der Anzeige.

- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).

- Drücken Sie die Starttaste.

Tastendruck	Stufe	Mikrowelle	Grill
1mal drücken	Kombi-Stufe 1	440W	1100W
2mal drücken	Kombi-Stufe 2	250W	1100W
3mal drücken	Kombi-Stufe 3	440W	950W

Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden läßt.

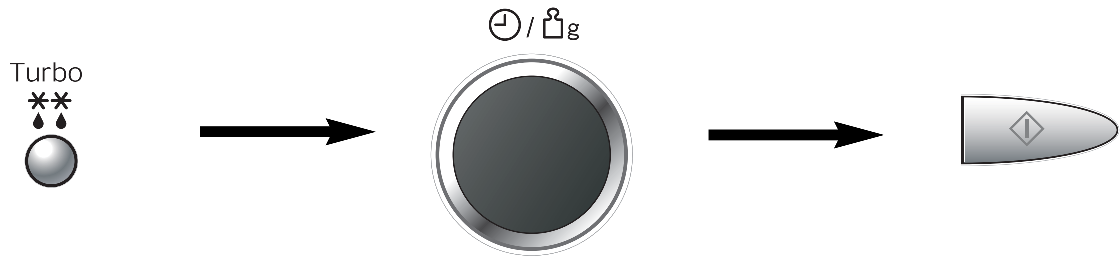
Anmerkungen:

1. Der Grillrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den **Grillkombinationsbetrieb** verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Plazieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im REINEN MIKROWELLENPROGRAMM und GRILLBETRIEB zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Decken Sie die zu garende Speise im **Grillkombinationsbetrieb** niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill im **Kombinationsbetrieb** NICHT vor.
5. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Grillrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
6. Einige Speisen werden im **Grillkombinationsbetrieb** ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdrehteller plaziert werden.
7. Benutzen Sie in KEINEM FALL Mikrowellen-Plastikbehälter im **Grillkombinationsbetrieb** (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muß der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex, oder Keramikbehälter.
8. Verwenden Sie nicht Ihr eigenes Metallgeschirr oder Blechkonserven, da die Mikrowellen die Speise nicht gleichmäßig durchdringen können.

ACHTUNG: **Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.**

Gewichtsautomatik zum Auftauen

Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.**
  1mal drücken für kleine Teile
  2mal drücken für große Stücke
  Die Nummer des gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Anzeiger für Automatik und Auftauen leuchten auf.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehreglers wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste. Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.**

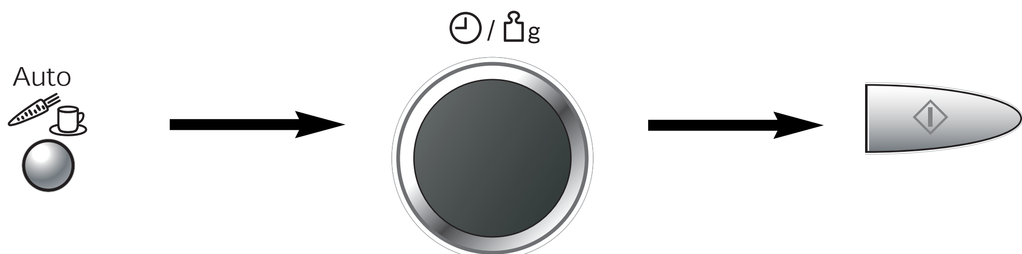
Programm	Mindest-/ Höchstgewicht	Lebensmittelhinweise
1 Kleine Teile	200 - 1000g	Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100g bis 400g). Bei Signalton umrühren / umdrehen.
2 Große Stücke	400 - 2000g	Große Fleischstücke, Braten, ganzes Hähnchen, große Fischstücke. Bei Signalton umdrehen.

WICHTIG! Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite D-9.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.

z.B.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm.** Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste.**

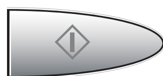
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **1mal drücken** **FERTIGE TELLERGERICHTE**	150 - 1200g		**Zum Aufwärmen eines frischen Teller- oder Eintopfgerichts.** Alle Gerichte müssen bereits gar sein und möglichst Kühlschranktemperatur von ca. +5°C haben. Programm für frische Speisen wählen (Mikrowellen-Programmtaste einmal drücken). Bei Pieptönen Speise durchrühren. Anschließend einige Minuten stehen lassen. Vor dem Verzehr sicherstellen, dass Speise kochend heiß ist. Große Stücken Fisch / Fleisch in dünner Soße brauchen eventuell etwas länger.
Auto **2mal drücken** **ERWÄRMEN TASSE/SCHÜSSEL**	1 Tasse - 150g 1 Schüssel - 300g 2 Schüsseln - 600g		**Zum Aufwärmen von einer Tasse (150 g), 1 Schüssel (300 g) oder 2 Schüsseln (600 g) heißer Getränke (Tee, Kaffee, Milch oder Suppe).** Programm für Tasse/Schüssel wählen (Mikrowellen-Programmtaste zwei Mal drücken). Gewicht eingeben (150 g, 300 g oder 600 g) und Starttaste drücken.
Auto **3mal drücken** **FRISCHES GEMÜSE**	200 - 1100g		**Zum Garen von frischem Gemüse.** Das vorbereitete Gemüse in einen geeigneten Behälter geben. Pro 100 g Gemüse 1 EL Wasser darüber gießen. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Programm für frisches Gemüse wählen (Mikrowellen-Programmtaste drei Mal drücken). Bei Pieptönen wenden bzw. umrühren.
Auto **4mal drücken** **FRISCHER FISCH**	200 - 900g		**Zum Garen von frischem Fisch.** Fisch in einen geeigneten Behälter legen und 2 EL (30 ml) Wasser dazugeben. Mit perforierter Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Programm für frischen Fisch wählen (Mikrowellen-Programmtaste vier Mal drücken).

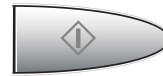
Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Panacrunch-Programme







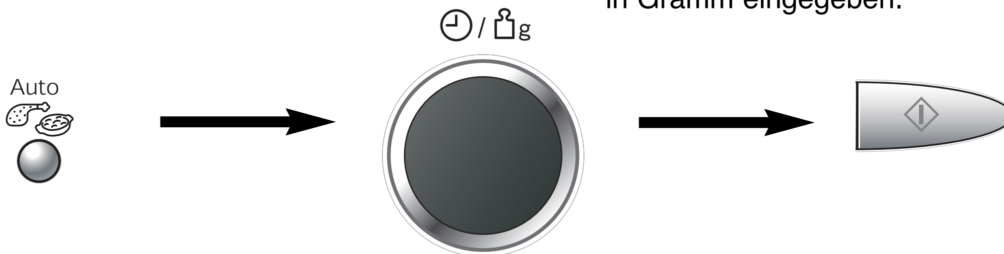
1. Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller.
2. Drücken Sie die Starttaste, um den Panacrunch vorzu-heizen.
3. Ist das Vorheizen beendet, ertönt ein Signal. Legen Sie anschließend das Lebensmittel in den Panacrunch und geben Sie das Gewicht ein.
4. Drücken Sie die Starttaste.

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **1mal drücken** **TIEFGEFRORENE PIZZA**	150 - 480g		**Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Pizza, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Panacrunch.
Auto **2mal drücken** **TK-PIZZA**	150 - 480g		**Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Pizza, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Panacrunch.
Auto **3mal drücken** **FRISCH-QUICHE**	130 - 500g		**Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Quiche, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vor-geheizten Panacrunch.
Auto **4mal drücken** **TK-POMMES**	150 - 400g		**Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Kartoffelprodukten, industriell vorgefertigt.** Entfernen Sie die Verpackung und verteilen Sie die Kartoffelprodukte gleichmä-ßig auf dem vorgeheizten Panacrunch . Wenden Sie die Lebensmittel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.

z.B.



- **Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm.** Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.
- **Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein.** Langsames Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Drehschalters wird in Schritten von 100g gerechnet.
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Auto **5mal drücken** **TIEFGEFRORENE GRATINS**	300 - 1000g		**Zum Aufwärmen, Bräunen und Knusprigbraten fertiger Tiefkühl-Gratins.** Dieses Programm eignet sich für tiefgekühlte Lasagne, Cannelloni, Kartoffelgratins und Nudelaufläufe. Sämtliche Verpackung entfernen und Tiefkühl-Gratin in ofenfeste Form auf Glasteller legen. Programm für Tiefkühl-Gratin wählen. (Kombi-Programmtaste 5 Mal drücken).
Auto **6mal drücken** **FRISCHE HÜHNERTEILE**	150 - 1000g		**Zum Garen von frischen Hähnchenteilen** (Brust, Keulen, Schenkel und Viertel). Teile in ofenfeste Form auf Gitterrost auf Glasteller legen. Programm für frische Hähnchenteile wählen (Kombi-Programmtaste 6 Mal drücken). Bei Pieptönen Teile umdrehen.
Auto **7mal drücken** **BROT/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Zum Aufwärmen von tiefgekühlten Broten, Brötchen und Croissants.** Sämtliche Verpackung entfernen und Brot auf Gitterrost auf Glasteller legen. Programm für Brot/Croissants wählen (Kombi-Programmtaste 7 Mal drücken). Bei Pieptönen Teile umdrehen.

Panacrunch

Das Konzept

Werden bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pizza oder Quiche im Mikrowellengerät zubereitet, ist das Ergebnis oft nicht mit dem Backofen zu vergleichen: Der Teig ist meistens weicher und der Boden nicht so knusprig. Mit dem Panasonic Panacrunch als Zubehör ist das kein Problem mehr. Pizza, Quiches oder auch andere Produkte können knusprig gebräunt werden. Das Prinzip ist folgendermaßen: Der Boden des Panacrunch s absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Eine Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche wird durch den Grill erreicht. Außerdem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Panacrunch s den Hitze-Effekt.

Anwendung des Panacrunch

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es notwendig, dieses Zubehör vorzuheizen: Setzen Sie den Panacrunch direkt auf den Glasdrehteller und heizen ihn 3 Minuten mit der Grillkombination 1 vor. Sollen Lebensmittel wie z.B. Würstchen oder Frikadellen zubereitet werden, dann fetten Sie den Panacrunch vor dem Vorheizen ein, um die Bräunung zu opti mieren.
- Nehmen Sie nach dem Vorheizen den Panacrunch mit dem dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhen aus dem Gerät. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Panacrunch und stellen Sie den Teller sofort wieder in das Mikrowellengerät. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinflussen.

Wichtige Hinweise

1. Heizen Sie den Panacrunch maximal 8 Minuten vor.
2. Plazieren Sie den Panacrunch in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Panacrunch die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Plazieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Panacrunch immer direkt auf den Glasdrehteller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich das Rost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Panacrunch arbeiten, benutzen Sie bitte immer den dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial des Lebensmittels, bevor Sie dieses zubereiten.
6. Plazieren Sie niemals hitzeempfindliches Material auf dem heißen Panacrunch . Diese könnten sich entzünden.
7. Der Panacrunch kann auch im Backofen benutzt werden.
8. Benutzen Sie den Panacrunch in Kombination mit Mikrowelle und Grill, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Pflege des Panacrunch

- Benutzen Sie auf dem Panacrunch keine scharfkantigen Gegenstände bzw. Messer, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.
- Reinigen Sie den benutzten Panacrunch in heißem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem, heißen Wasser nach. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratzschwämme, da die Oberfläche sonst beschädigt werden könnte.
- Der Panacrunch ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.



Fragen und Antworten

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann überprüfen Sie bitte folgendes:

1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet die ses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall unbedingt an einen Panasonic- Kundendienst.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.

F: Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?

A: Das Gerät akzeptiert keine falschen Programme. Eine vierte Phase wird z.B. nicht akzeptiert.

F: Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?

A: Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens in keinem Fall abgedeckt werden.

F: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?

A: Nur für den reinen GRILLBETRIEB können Sie ein Fleischthermometer verwenden. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.

F: Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?

A: Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von MIKROWELLENLEISTUNG auf GRILLLEISTUNG während des Kombinationsbetriebes. Dies ist normal.

F: Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.

A: Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGS-MITTEL.
3. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da dies eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die STOPP-/LÖCHTASTE.
6. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
7. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
8. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
9. Während des GRILL- und KOMBINATIONSBETRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
12. Wird das Miikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
13. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Geräts nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum; 1800 W
Mikrowelle;	1125 W
Grill;	1100 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle; 850 W (IEC-60705)
Grill;	1100 W
Äußere Abmessungen:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Garraumabmessungen:	325 (B) x 330 (T) x 191 (H) mm
Gewicht:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Geräuschpegel:	58.8 dB (EN60704)

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.

Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.
Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.
Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.
Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Gemäß der Richtlinie 2004/108/EC, Artikel 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Deutschland, eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, Deutschland
Hergestellt von Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Pak uw magnetron uit, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen waarneemt. Een beschadigde magnetronoven mag niet worden geïnstalleerd.

Aarding

BELANGRIJK: DIT APPARAAT DIENT VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST GEAARD TE WORDEN AANGESLOTEN. Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoordelijkheid van de klant om het te laten vervangen door een goed geaarde wand-contactdoos.

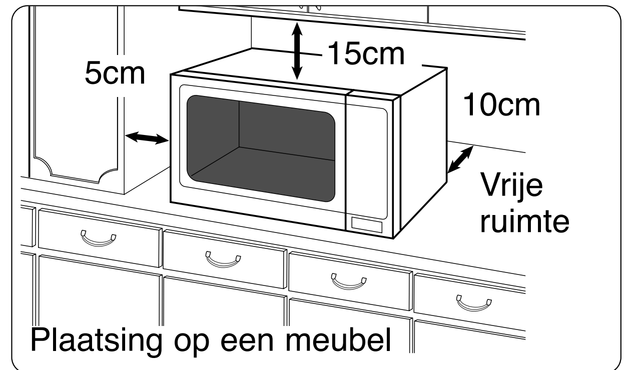
Bedrijfsspanning

Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de oven

Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik op een werkblad en is niet bedoeld als inbouwoven of voor gebruik in een kast.

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer de oven is geïnstalleerd dan moet op een eenvoudige wijze de stroom middels een schakelaar kunnen worden onderbroken of de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren indien er voldoende ventilatie is.



Plaatsing op een meubel

Plaatsing op een meubel:

a. Boven de magnetronoven moet een ruimte worden vrij gelaten van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.

b. Wanneer één zijde van de magnetronoven tegen een wand staat, mogen de andere zijde en de bovenkant niet geblokkeerd zijn.

4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. De ventilatie-openingen bovenop en achterop de magnetronoven mogen niet worden geblokkeerd. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in gebruik is, kan deze oververhit raken. Een thermische beveiliging zal in dit geval de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra deze is afgekoeld.

Installatie en aansluiting

WAARSCHUWING
Belangrijke veiligheidsinstructies

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus is gerepareerd.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheids-vergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron (microgolf) energie. Reparaties mogen uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend door een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus worden uitgevoerd.
4. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit direct vervangen worden door gekwalificeerde technici om mogelijke schade/letsel te voorkomen.
5. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed zijn ingelicht zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
7. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte zintuiglijke of mentale vermo gens of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van of richtlijnen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verhinderen dat ze spelen met het appa raat.

Achtung: Heiße Oberflächen 

Veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Ze kunnen vlam vatten.
4. Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen (anders dan de accessoires) in op te bergen.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
6. Als er rook in uw oven ontstaat, **druk dan op de STOP/WISTOETS en laat de deur gesloten**. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de elektriciteitsvoorziening uit.

Werking van oven en grill

1. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de COMBINATIE- en GRILL-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
2. De oven heeft twee verwarmingselementen bovenin de oven. Na gebruik van de COMBINATIE- en GRILL-functies wordt dit oppervlak zeer heet. Let erop dat u het verwarmingselement in de oven niet aanraakt.

   OPMERKING: Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.
3. De buitenkant van de magnetronoven kan, tijdens het grillen, warm worden. Kinderen moeten buiten het bereik van de oven gehouden worden.

Ovenverlichting

Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Accessoires

Er worden een aantal accessoires bij de magnetronoven geleverd.

Glazen draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik uitsluitend het glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet deze eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
5. Indien het voedsel in de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.
2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Grill rooster

1. Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen voorwerpen direct op het grill rooster in COMBINATIE met de MAGNETRONFUNCTIE.
3. Gebruik het grill rooster nooit als alleen de MAGNETRONFUNCTIE gebruikt wordt.

Panacrunch Pan- Zie pagina Nl-17

Belangrijke informatie

1) Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintempe- ratuur, de hoeveelheid voed sel en de mate-rialen die voor het koken worden gebruikt.
- Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

  OPMERKING: Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme geval len zelfs vlam vatten en de magnetron oven beschadigen.

2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang doorkoken. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de ovendeur gesloten blij ven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

3) Eieren

- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze explode ren, zelfs na bereiding/verwarmen.

4) Niet-poreuze schil

- Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moe ten doorprikt worden alvorens ze met de MAGNETRON-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

5) Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer binnen de magnetronoven, omdat vonken kunnen optreden.

6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

  Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen ondernomen worden:

a) Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
b) Niet te lang verwarmen.
c) Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals om.
d) Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

7) Papier/kunststof

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren omdat deze bakjes bij oververhitting vuur kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keu kenrol), tenzij het papierproduct geken merkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Onzuiverheden in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van braadzak ken voordat u deze in de oven plaatst.

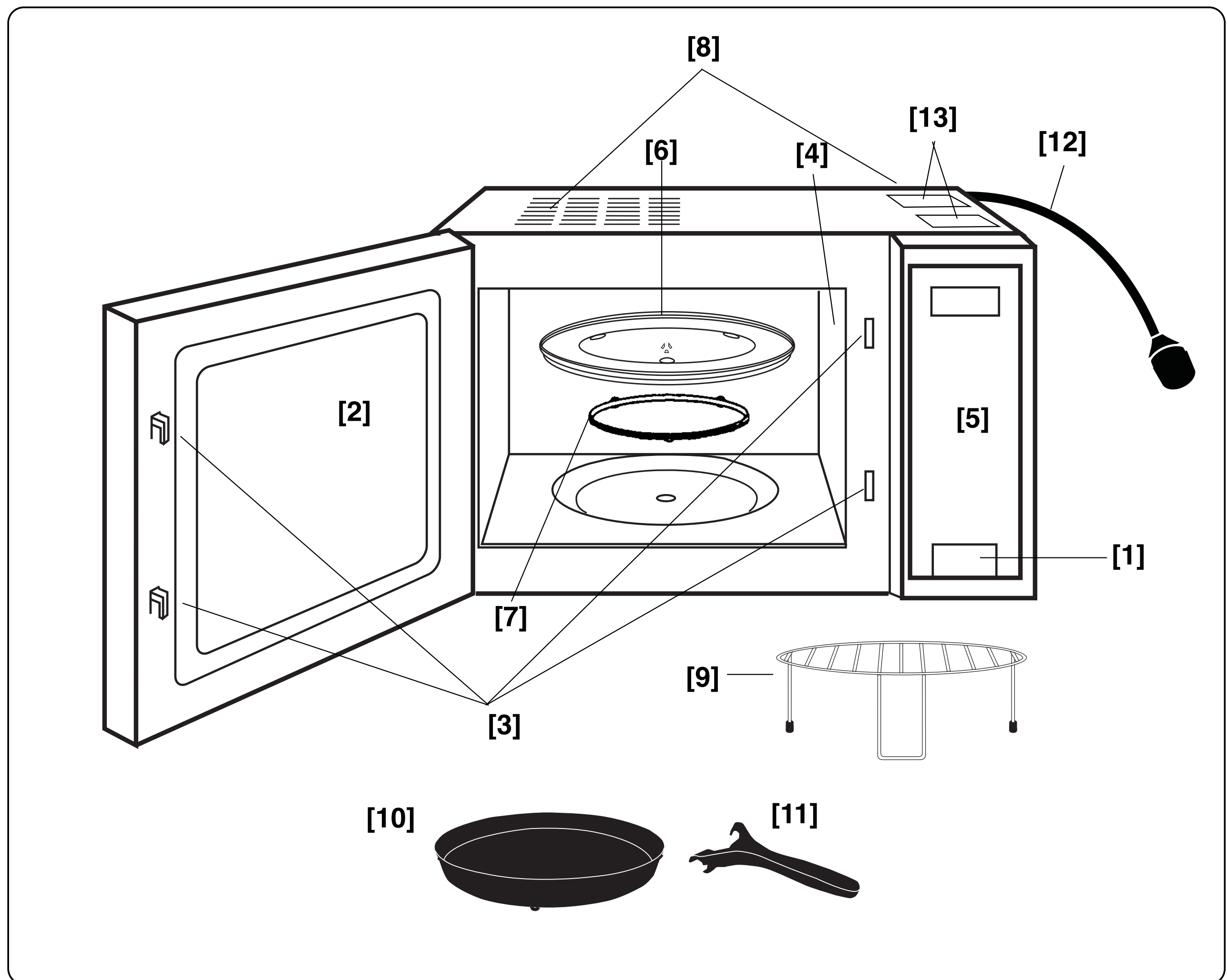
8) Keukengerei/folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetronfunctie. Hierdoor kunnen er vonken ont staan
- Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspie sen of andere metalen voorwerpen, moet de af-stand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorko men.

9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaat sen.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.
- Controleer de temperatuur, voor het nutti gen van het voedsel zorgvuldig, om ver branden te voorkomen.

De magnetron-oven

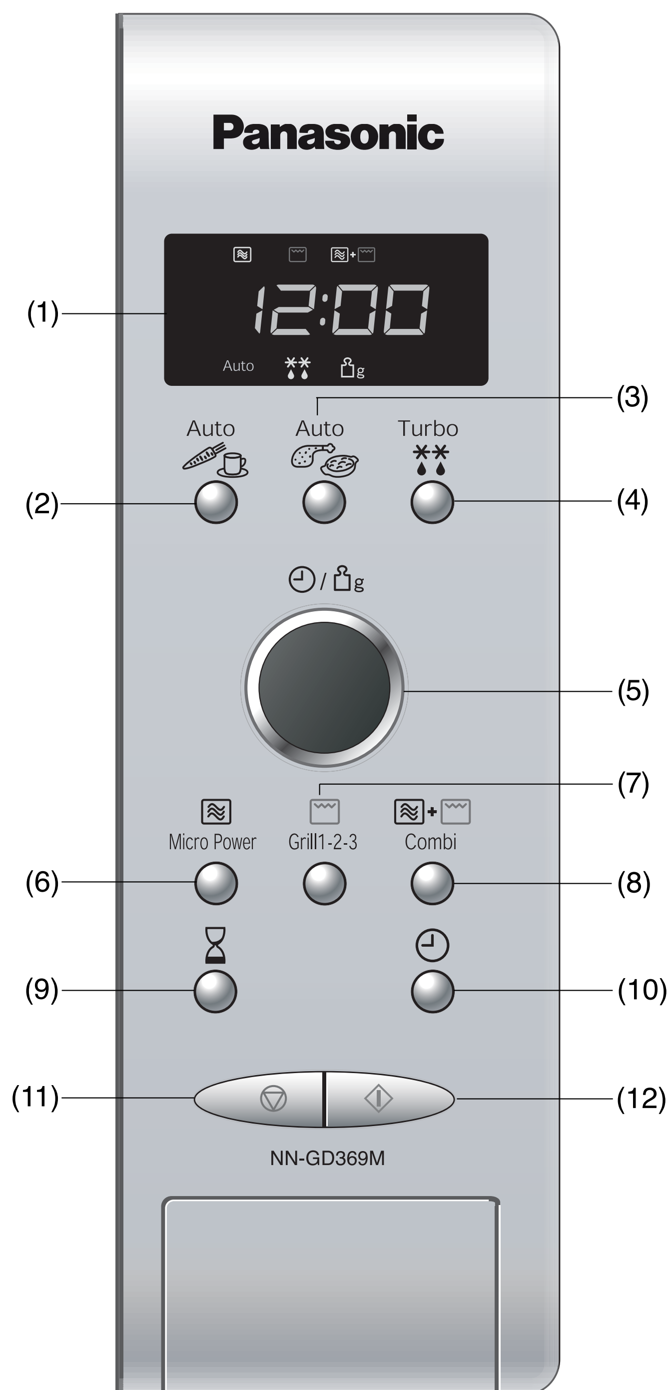


Nederlands

1. **Deur-ontgrendelknop**
   Indrukken om de deur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. Het kookproces zal direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt heeft.
2. **Doorkijkvenster**
3. **Veiligheids-deurvergrendelingssysteem**
4. **Ventilatie-openingen**
5. **Bedieningspaneel**
6. **Glazen draaiplateau**
7. **Draairing**
8. **Externe ventilatie-openingen**
9. **Grill rooster**
10. **Panacrunch Pan**
11. **Handgreep**
12. **Stroomkabel**
13. **Waarschuwingslabel (heet oppervlak)**

Bedieningspanelen

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) **Utileesvenster**
(2) **Auto-gewicht magnetron programma's**
(3) **Auto-gewicht combinatie programma's**
(4) **Auto-gewicht ontdooien programma's**
(5) **Knop voor het zeer snel ontdooien met gewichtautomaat**
(6) **Magnetronvermogen**
(7) **Grilltoets**
(8) **Combinatietoets**
(9) **Delay/Stand knop**
(10) **Kloktoets**
(11) **Stop / wistoets**
Voor het koken:
Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.
Tijdens het koken:
Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.
(12) **Starttoets**

* De uitvoering van het bedieningspaneel kan afwijken van de afbeelding (afhankelijk van de kleur). De functies zijn echter dezelfde.

Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

Let op:

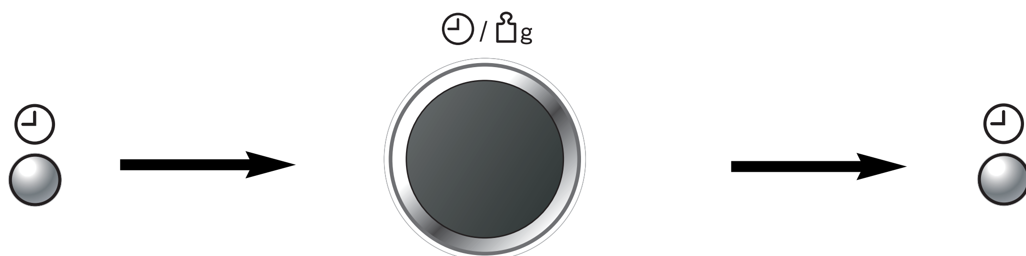
1. De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld.
2. De oven zal op de stand-by mode over gaan als deze voor het eerst wordt inge plugd en direct nadat de laatste handel ing ermee is verricht.

Pieptoon
Zodra een toets wordt ingedrukt, weerklinkt een piep. Indien er geen piep te horen is dan is de instelling niet correct. Zodra een kookprogramma is voltooid, klinken er vijf piepjes.

OPMERKING: Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de startknop drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na zes minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag weergegeven.

Instellen van de klok

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt “88:88” in het uitleesvenster.



- **Druk één keer op de kloktoets.** De dubbele punt gaat knipperen.
- **Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien.** De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.
- **Druk op de kloktoets.** De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.

Opmerkingen:

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Dit is een 24-uurs-klok. Bij 02.00 s’middags = 14:00 uur en niet 2:00.

Kinderslot

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen: 

- **Druk driemaal op de starttoets.** De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen. “_ _ _ _ “ verschijnt in het uitleesvenster.

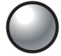
Opheffen: 

- **Druk driemaal op de stop/wistoets.** De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

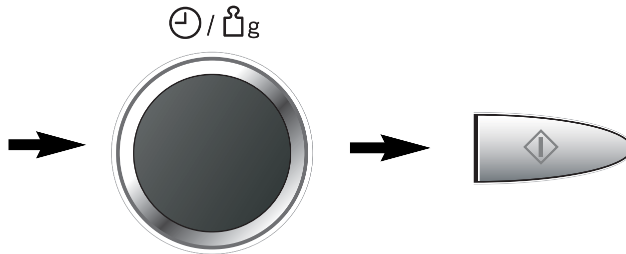
OPMERKING: Om het kinderslot te activeren moet u de startknop 3 keer binnen 10 seconden indrukken.

Koken en ontdooien met de magnetronfunctie

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetronoven, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.


Micro Power


	Wattage	
1 x drukken	Max/Hoog	**850 W**
2 x drukken	Ontdooien	**270 W**
3 x drukken	Medium	**600 W**
4 x drukken	Laag	**440 W**
5 x drukken	Sudderen	**250 W**
6 x drukken	Warmhouden	**100 W**



- **Druk de toets voor magnetronvermogen in verschijnen in het uitleesvenster**. Bepaal het gewenste vermogen. De magnetron-wijzer en het wattage verschijnen in het utileesvenster.
- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (HOOG vermogen: tot 30 minuten ander vermogen: tot 90 minuten).
- **Druk de starttoets in.** Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

WAARSCHUWING: **Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetronoven automatisch in de stand HOOG functioneren.**

Koken in multi-fasen

De oven is voorzien van een geheugen. U kunt dus 3 verschillende instructies instellen, waarna het programma ze allebei automatisch zal doorlopen (Herhaal stap 1 en 2 hierboven, maar druk de starttoets pas in als alle fasen zijn ingevoerd).

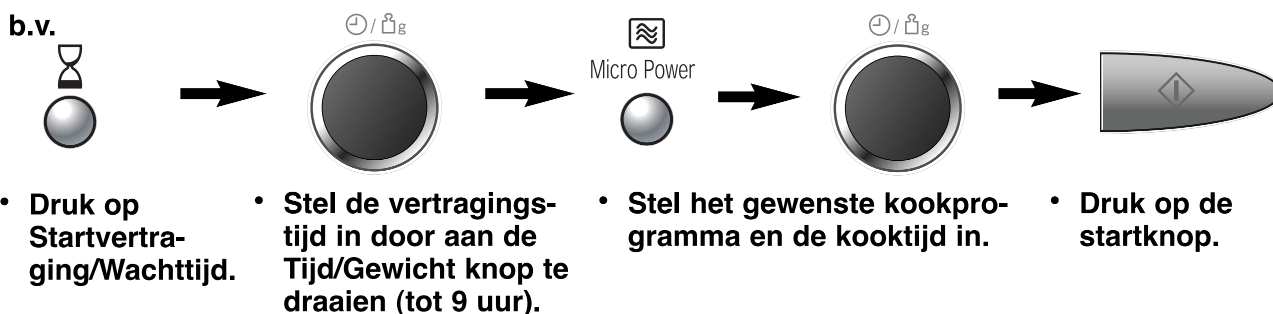
Opmerking:

De functie Auto-gewicht/ontdooi, kan alleen in de eerste fase ingesteld worden.

Koken met startvertraging

Door gebruik van de Startvertraging/Wachttijd knop kunt u het vertraagd starten van het koken programmeren.

b.v.



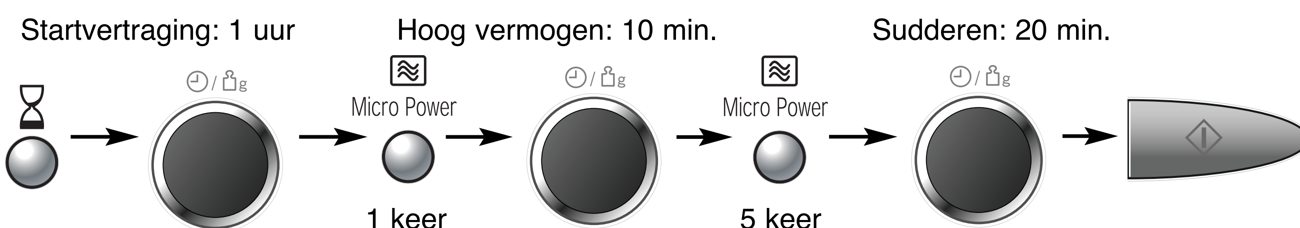
- **Druk op Startvertraging/Wachttijd.**
- **Stel de vertragingstijd in door aan de Tijd/Gewicht knop te draaien (tot 9 uur).**
- **Stel het gewenste kookprogramma en de kooktijd in.**
- **Druk op de startknop.**

Opmerking:

1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.

bijvoorbeeld

Startvertraging: 1 uur   Hoog vermogen: 10 min.   Sudderen: 20 min.



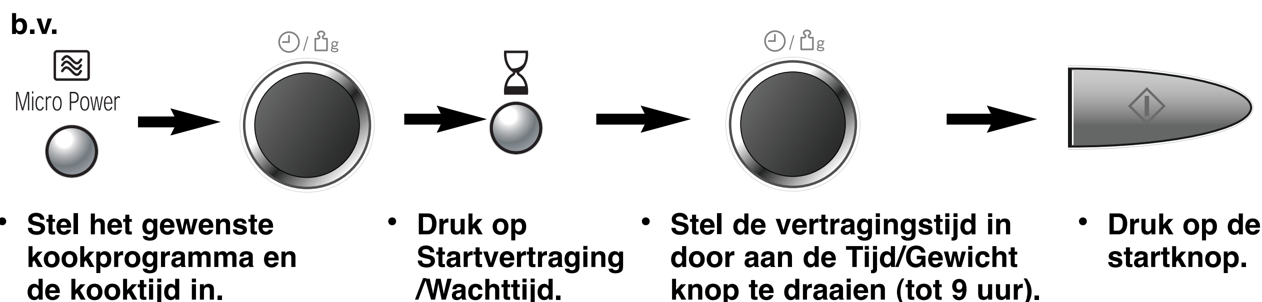
2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.

3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.

Wachttijd na het koken

Met behulp van de Startvertraging/Wachttijd knop kunt u de wachttijd programmeren na het koken of gebruiken om de oven als een minuut timer te programmeren.

b.v.



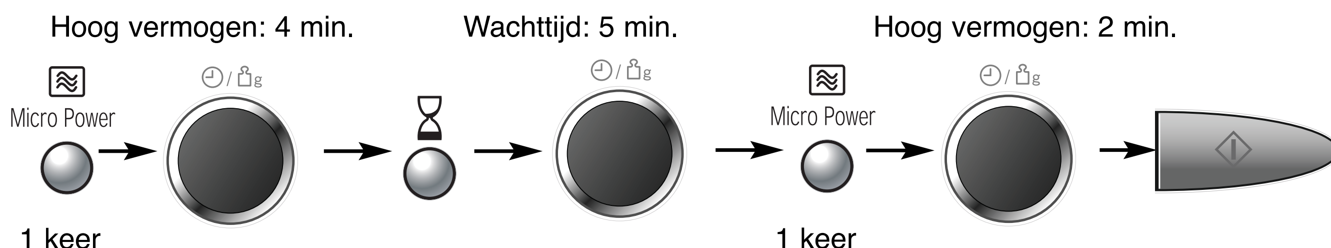
- **Stel het gewenste kookprogramma en de kooktijd in.**
- **Druk op Startvertraging /Wachttijd.**
- **Stel de vertragingstijd in door aan de Tijd/Gewicht knop te draaien (tot 9 uur).**
- **Druk op de startknop.**

Opmerking:

1. 3-fase koken kan samen met de wachttijd worden geprogrammeerd.

bijvoorbeeld

Hoog vermogen: 4 min.   Wachttijd: 5 min.   Hoog vermogen: 2 min.



2. Als de ovendeur tijdens de wachttijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.

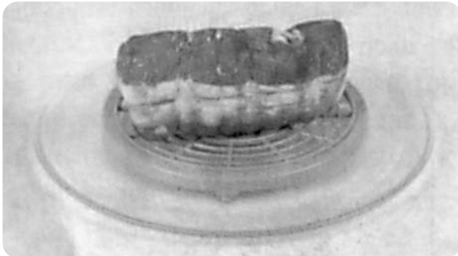
3. Deze functie kan ook als timer worden gebruikt. Druk in dit geval op Startvertraging/Wachttijd, stel de tijd in en druk op Start.

Ontdooien

Tips voor het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

Nagaartijden



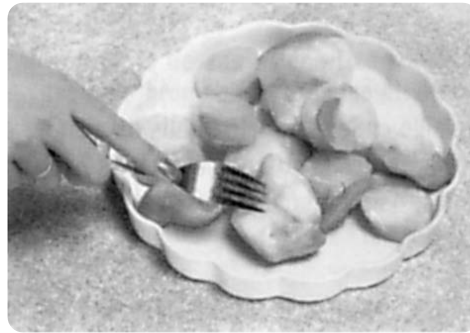
Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden **minimaal een uur** laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het voedsel door geleiding ontdooid. Opmerking: Indien het voedsel niet onmiddellijk bereid wordt, moet het in de koelkast bewaard worden. Ontdooid voedsel mag nooit opnieuw ingevroren worden zonder dat het eerst gekookt is.

Braadstuk en gevogelte



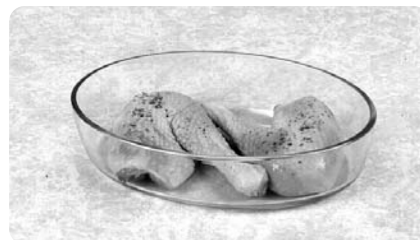
Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen. Het is van essentieel belang om delicate of uitstekende delen van dit vlees af te dekken met kleine stukjes folie, om te voorkomen dat deze delen gaan koken. Het is niet gevaarlijk om kleine stukjes folie in uw magnetron te gebruiken, mits **deze niet in contact komen met de wanden van de magnetron**.

Gehakt of brokjes vlees en vis



Omdat de buitenkant van dit soort voedsel snel ontdooit, moeten zij van elkaar gescheiden worden; breek het blok in regelmatige stukken tijdens het ontdooien en verwijder de stukjes die reeds ontdooid zijn.

Kleine porties voedsel

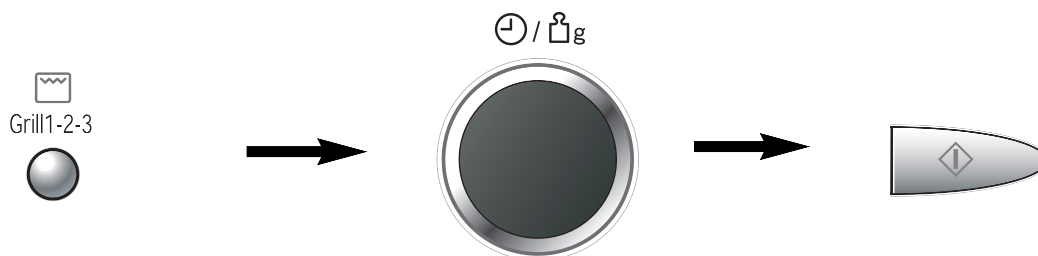


Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het draaiplateau of dek ze af.

Brood

Voor brood is de standaard insteltijd noodzakelijk om deze geheel te ontdooien. De standaard insteltijd kan verkort worden door de sneden uiteen te halen of het brood in twee te snijden.

Grillen



- Druk op de Grilltoets om de grillinstelling te kiezen.
  1 x drukken grill 1 (hoog)
  2 x drukken grill 2 (medium)
  3 x drukken grill 3 (laag)
  De grill-wijzer en het grill niveau (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 90 minuten).

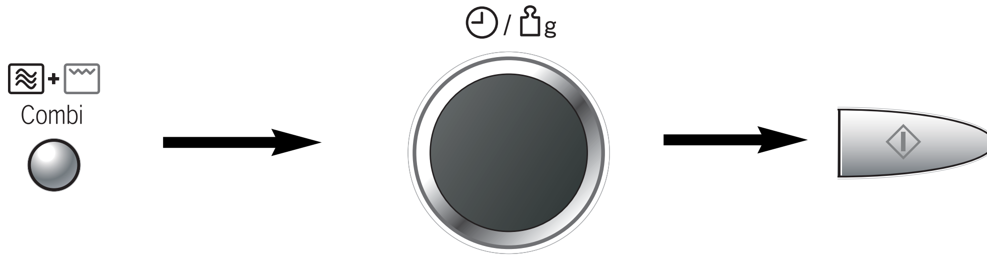
- Druk de Starttoets in. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

Opmerkingen:

1. Plaats het gerecht op het rooster, en plaats deze op het draaiplateau. Plaats de vuurvaste plaat (Pyrex®) onder het rooster, om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
3. De grill NIET VOORVERWARMEN.
4. De grill functioneert uitsluitend als de ovendeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
5. Voor het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
6. Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
7. Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Na het sluiten van de deur dient op Start gedrukt te worden. Het uitleesvenster van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
8. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetronoven dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.

WAARSCHUWING: Het GRILLrooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Combinatiekoken



- Druk op de Combinatietoets om de combinatie-instelling te kiezen. De combinatie-wijzer en de combinatie-instelling (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.
- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 90 minuten).
- Druk de starttoets in.

Indrukken	Instelling	Magnetron	Grill
1 drukken	combi 1	440W	1100W
2 drukken	combi 2	250W	1100W
3 drukken	combi 3	440W	950W

Tijdens het combinatiekoken, zal de magnetron de gerechten snel prepareren, terwijl met het gebruik van de Grill de gerechten gebruind en knapperig worden.

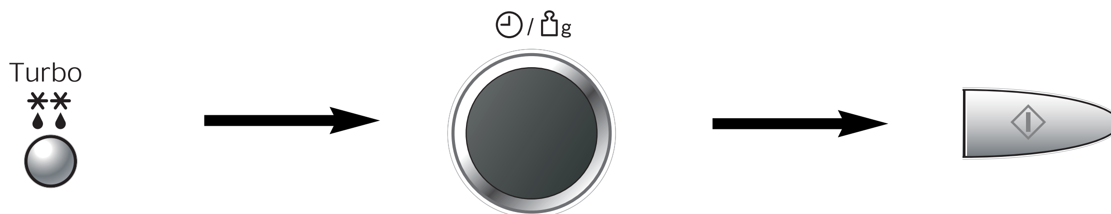
Opmerkingen:

1. Het grill rooster is ontwikkeld om bij de functie **combinatie** en grillen te worden gebruikt. Gebruik nooit een andere metalen accessoire, anders dan die bij de oven geleverd worden. Plaats onder het grill rooster een vuurvaste plaat om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster NIET voor het bereiden van gerechten met een gewicht van < 200 gram of als de oven handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies GRILL of ALLEEN MAGNETRON gebruiken, maar nooit de functie **combinatie**.
3. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie **combinatie** dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
4. De grill bij de functie **combinatie** NIET VOORVERWARMEN.
5. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen bakje in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading is herkenbaar als blauwe lichtflitsen in de magnetron. Indien dit voorkomt, dient de oven onmiddellijk uitgeschakeld te worden.
6. Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand **combinatie** bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste niet metalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
7. Gebruik GEEN kunststof (plastic) MAGNETRONschaaltjes bij het bereiden van gerechten in het programma **combinatie** (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex® of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
8. Gebruik uw eigen metalen schaaltjes of bakjes NIET omdat de microgolven het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.

WAARSCHUWING: **Het GRILLrooster dient altijd met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, te worden gebruikt. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.**

Auto-gewicht ontdooien

Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.



- **Selecteer het gewenste auto-ontdooiprogramma**
  1 x drukken kleine stukjes
  2 x drukken grote stukken

  Auto-programma's nummer verschijnt in het uitleesvenster. De wijzers voor auto en ontdooien lichten op.
- **Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar.** Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 gram als u snel aan de knop draait.
- **Druk de starttoets in. Vergeet niet om tijdens het ontdooien, het gerecht c.q. het voedsel te draaien of te roeren.**

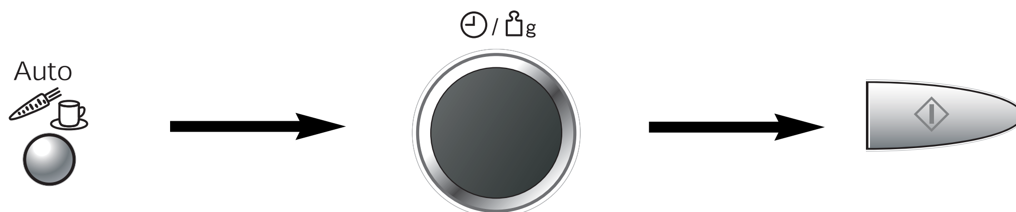
Programma	Min./Max. gewicht	Tips
1 Kleine stukjes	100 - 1000g	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 gram tot 400 gram per stuk). Draai / roer het voedsel om zodra de pieptoon weergeven wordt.
2 Grote stukken	400 - 2000g	Grote stukken vlees, rollades, hele kip, groot stuk vis. Draai het voedsel om zodra de pieptoon weergeven wordt.

Belangrijk: Zie ontdooien-tips up bladzijde NI-9.

Auto-gewicht - verwarmen/koken

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.

bijv.



- **Selecteer de gewenste categorie.** Het automatische indicatielampje en het programmanummer verschijnen in het display.
- **Stel het gewicht van het voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar.** Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 gram als u snel aan de knop draait.
- **Druk de starttoets in.**

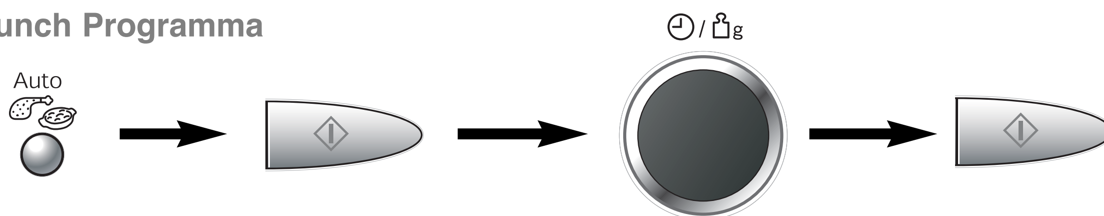
Nederlands

Auto-gewicht - verwarmen/koken

Programma	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies
Auto **1 x drukken** **VERSE KANT-EN-KLAAR MAAL-TIJD**	150 - 1200g		**Opwarmen van een verse maaltijd of een ovenschotel.** Al het voedsel moet voorgekookt zijn. Het voedsel moet op koelkasttemperatuur zijn (ca. +5°C). Selecteer het programma 'Verse maaltijd' (1x drukken op de toets 'Automatisch magnetronprogramma'). Omroeren zodra de pieptoon klinkt. Enkele minuten laten rusten. Zorg ervoor dat het voedsel kokend heet is voordat u het opdient. Het is mogelijk dat grote stukken vis / vlees in een dunne saus langer moeten koken.
Auto **2 x drukken** **VERWARM KOP/KOM**	1 kop - 150g 1 kom - 300g 2 kommen - 600g		**Opwarmen van 1 kop (150g), 1 kom (300g) of 2 kommen (600g) hete drank (bv. thee, koffie, melk, of soep).** Selecteer het programma 'Opwarmen kop/kom' (2x drukken op de toets 'Automatisch magnetronprogramma'). Voer het gewicht in (150g, 300g of 600g) en druk op de starttoets.
Auto **3 x drukken** **VERSE GROENTE**	200 - 1100g		**Verse groenten bereiden.** Leg de schoongemaakte groenten in een magnetronbak. Besprenkel de groenten met 1 eetlepel water per 100g. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Selecteer het programma 'Verse groenten' (3x drukken op de toets 'Automatisch magnetronprogramma'). Omdraaien / omroeren zodra de pieptoon klinkt.
Auto **4 x drukken** **VERSE VIS**	200 - 900g		**Verse vis bereiden.** Leg de vis in een magnetronbak en voeg 2 eetlepels (30ml) water toe. Bedek de bak met magnetronfolie of een deksel. Selecteer het programma 'Verse vis' (4x drukken op de toets 'Automatisch magnetronprogramma').

Auto-gewicht - verwarmen/koken

Panacrunch Programma



1. Kies het gewenste programma en plaats de Panacrunch Pan direct op het glazen draaiplateau.

2. Druk op de Starttoets om de Panacrunch Pan voor te verwarmen.

3. Bij het einde van de voorverwarmingstijd weerklinkt een pieptoon. Doe het voedsel in de pan.

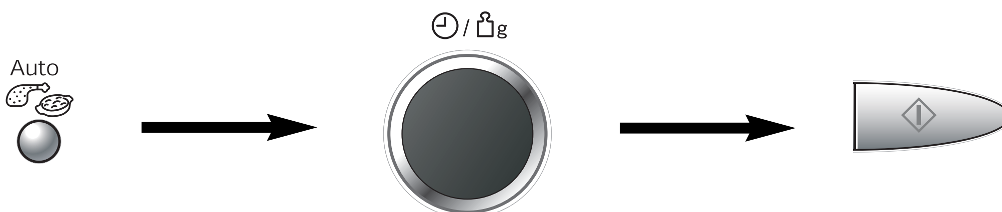
4. Druk op de Starttoets.

Programma	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies
Auto **1 x drukken** **BEVROREN PIZZA**	150 - 480g		**Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van ingevroren gekochte pizza.** Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde Panacrunch Pan.
Auto **2 x drukken** **VERSE PIZZA**	150 - 480g		**Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van verse gekochte pizza.** Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde Panacrunch Pan.
Auto **3 x drukken** **VERSE QUICHE**	130 - 500g		**Voor het opwarmen en knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van verse gekochte quiche.** Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde Panacrunch Pan.
Auto **4 x drukken** **BEVROREN AARDAPPEL-PRODUCTEN**	150 - 400g		**Voor het opwarmen en bruinen van bevroren aardappelproducten.** Verdeel na het opwarmen van de pan de aardappelproducten over de pan. Voor de beste resultaten moeten de aardappelproducten in een enkele laag gelegd worden en bij de pieptoon worden gedraaid.

Auto-gewicht - verwarmen/koken

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.

bijv.



- **Selecteer de gewenste categorie.** Het automatische indicatielampje en het programmanummer verschijnen in het display.
- **Stel het gewicht van het voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar.** Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u lang-zaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 gram als u snel aan de knop draait.
- **Druk de starttoets in.**

Programma	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies
Auto **5 x drukken** **BEVROREN GRATIN**	300 - 1000g		**Voor het opwarmen, bruinen en knapperig maken van de bovenkant van voorgebakken, ingevroren gratin.** Dit programma is geschikt voor ingevroren lasagne, cannelloni, gegratineerde aardappelen en pasta. Verwijder de verpakking en plaats de ingevroren gratin in een vuurvaste schaal op het glazen draaiplateau. Selecteer het programma 'Ingevroren gegratineerd gerecht' (5x drukken op de toets 'Automatisch combinatieprogramma').
Auto **6 x drukken** **VERSE STUK-KEN KIP**	150 - 1000g		**Voor het bereiden van verse stukken kip, zoals borst, bouten, drumsticks en vleugels.** Plaats de stukken kip in een vuurvaste schaal op het metalen rooster op het glazen draaiplateau. Selecteer het programma 'Verse stukjes kip' (6x drukken op de toets 'Automatisch combinatieprogramma'). Omdraaien zodra de pieptoon klinkt.
Auto **7 x drukken** **BROOD/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Voor het opwarmen van bevroren brood, broodjes en croissants.** Verwijder alle verpakking en leg het bevroren brood op het rooster op het glazen draaiplateau. Omdraaien zodra de pieptoon klinkt.

Panacrunch Pan

Het 'concept'

Bepaalde in de magnetron bereide eetwaren kunnen een zachte en kleffe korst krijgen. In uw Panacrunch Pan worden pizza's, quiches, pasteitjes, gepaneerde producten net zo bruin en knapperig als in een conventionele oven. Uw Panasonic Panacrunch Pan functioneert op drie manieren: opwarmen van de pan door absorptie van magnetronstralen, direct opwarmen van het voedsel door magnetronstralen en opwarmen van het voedsel via de grill. De onderkant van de pan absorbeert de magnetronstralen en zet deze om in hitte. Vervolgens wordt de hitte via de pan doorgegeven aan het voedsel. Het verwarmingseffect wordt geoptimaliseerd door het anti-aanbak oppervlak.

Gebruik van de panacrunch pan (Handmatige bediening)

- Voor de beste resultaten moet de pan voor gebruik voorverwarmd worden. Plaats hem direct op het glazen draaiplateau en ver warm in de Combinatiestand gedurende 1 tot 3 minuten voor. Voor een beter bruin ingseffect moet de pan ingesmeerd worden met olie alvorens hem voor te verwarmen voor producten als worstjes en beefburgers.
- Verwijder de pan uit de oven en doe het voed-sel in de pan. Gebruik altijd het hand vat van de pan of ovenwanten, omdat de pan zeer heet zal zijn. Voor de beste resul taten is het van belang dat het voedsel onmiddellijk na het voorverwarmen op de pan geplaatst wordt.
  De prestaties kunnen anders niet gegarandeerd worden.

Opmerkingen:

1. Verwarm de pan niet langer dan 8 minuten voor.
2. Zet de pan altijd in het midden van het gla zen draaiplateau en zorg ervoor dat hij de wanden van de oven niet raakt.
   Bij aanraking van de ovenwanden kunnen er vonken ontstaan waardoor de oven beschadigd kan raken.
3. Zet de pan altijd op het glazen draaipla teau. Gebruik hem niet met het metalen rooster.
4. Gebruik altijd het handvat van de pan of ovenwanten. De pan is heet!
5. Controleer of alle voedselverpakking verwijderd is voordat u met de bereiding begint.
6. Zet nooit warmtegevoelige materialen op de hete pan; deze kunnen hierdoor ontbran den.
7. De pan kan gebruikt worden in conventio nele ovens.
8. Voor de beste resultaten moet de pan gebruikt worden in COMBINATIE GRILL en MAGNETRON.

Verzorging van de pan

- Gebruik nooit scherp keukengerei op de pan, omdat hierdoor het anti-aanbak opper vlak beschadigt.
- Na gebruik afwassen in een heet sopje en afspoelen met heet water. Geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes gebruiken; hierdoor beschadigt het oppervlak van de pan.
- De pan kan veilig in de vaatwasser gerei nigd worden.



Nederlands

Vragen en antwoorden

V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:

1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Schakel de stroomonderbreker in of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waar schijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een pro bleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.

V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?

A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?

A: De oven is zodanig ontworpen dat hij een onjuiste programmering niet accepteert. Zo accepteert de oven geen vierde kookfase.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?

A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.

V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?

A: Dit kan uitsluitend tijdens het GRILLEN. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens MAGNETRON en COMBINATIE koken.

V: Tijdens het COMBINATIE koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van MAGNETRONOVEN op GRILL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.

V: De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.

A: Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigings-middel. Het gebruik van agressieve reini-gings-middelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.

   GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.
3. Gebruik geen ruwe, schurende reinigings-middelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aange-zien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
4. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onder-delen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar bin-nen sijpelen.
5. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressie-ve reiningingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de oven-deur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Druk na het reinigen op de STOP/WIS toets om het uitleesvenster te wissen.
6. Indien er aan de binnenkant van de oven-deur of rondom de buitenkant hiervan stoomvor-ming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval kunnen zijn, wanneer de magnetron-oven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
7. Van tijd tot tijd moet het glazen draaipla-teau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het draaiplateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaat-wasmachine.
8. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om onge-wenste ge-luiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetron-oven met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kook-dampen vast op de bodem en/of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draai-ring uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.
9. Bij het GRILLEN of COMBINATIE koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan “roken”.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door ge-kwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbij-zijnde erkende dealer.
11. Gebruik geen stoomreiniger voor het reini-gen.
12. Als u de oven niet schoonhoudt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlak-ken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
13. Houd ventilatie-openingen altijd vrij. Controleer dat stof of andere materialen de ventilatie-openingen boven-, onder- of ach-teraan de oven niet blokkeren. Een blokke-ring van de ventilatie-openingen kan leiden tot oververhitting en de werking van de oven hinderen.

Technische specificaties

Netvoeding	230 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximum; 1800 W
Magnetron;	1125 W
Grill;	1100 W
Capaciteit:	Magnetron; 850 W (IEC-60705)
Grill;	1100 W
Buitenafmetingen:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Binnenafmetingen:	325 (B) x 330 (D) x 191 (H) mm
Gewicht:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Geluidsniveau:	58.8 dB (EN60704)

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle vereiste normen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B wil zeggen dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Oog voor het milieu

Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool betekent in Europa dat gebruikte elektrische en elektronische



producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.
Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt.
In Nederland kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.
Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.
Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Uit hoofde van richtlijn 2004/108/EC, artikel 9(2)
Panasonic testcentrum
Panasonic Service Europe, een afdeling van Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, F.R. Duitsland
Geproduceerd door Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT: POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.
Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation:

Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière. De même, si la tension est inférieure, votre appareil sera moins performant. Votre appareil doit être protégé par un fusible de 10 Ampères.

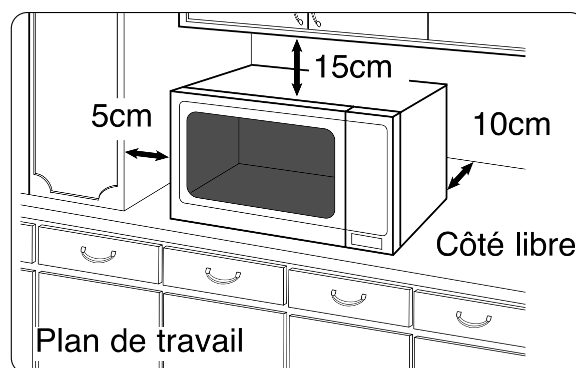
Emplacement du four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.

2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.

3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.



Espacement nécessaire :

a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
b. Si vous placez le four contre le mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.

4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées en haut et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'en clenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

Installation et raccordement

AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide.
   Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
   Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. Ce four ne sera pas utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

Attention : Surfaces brûlantes 

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
6. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, appuyer sur la TOUCHE D'ARRÊT/ ANNULATION et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril

1. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
2. Lors de l'utilisation des modes COMBINE et GRIL , la résistance située dans la voûte du four est brûlante. Prenez garde de ne pas toucher cette résistance.

   Note : lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.

   Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.
3. MISE EN GARDE : si l'appareil fonctionne en mode Combiné ou Gril, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant en verre est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Trépied métallique

1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode COMBINE ou MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.

Plat Panacrunch- Voir page Fr-17

Informations importantes

1. Temps de cuisson

- Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

Note: Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

2. Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

3. Œufs

- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

4) Percer

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5. Thermomètre à viande

- Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles , ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

6. Liquides

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
b) Ne surchauffez pas les liquides.
c) Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

7. Papier/Plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

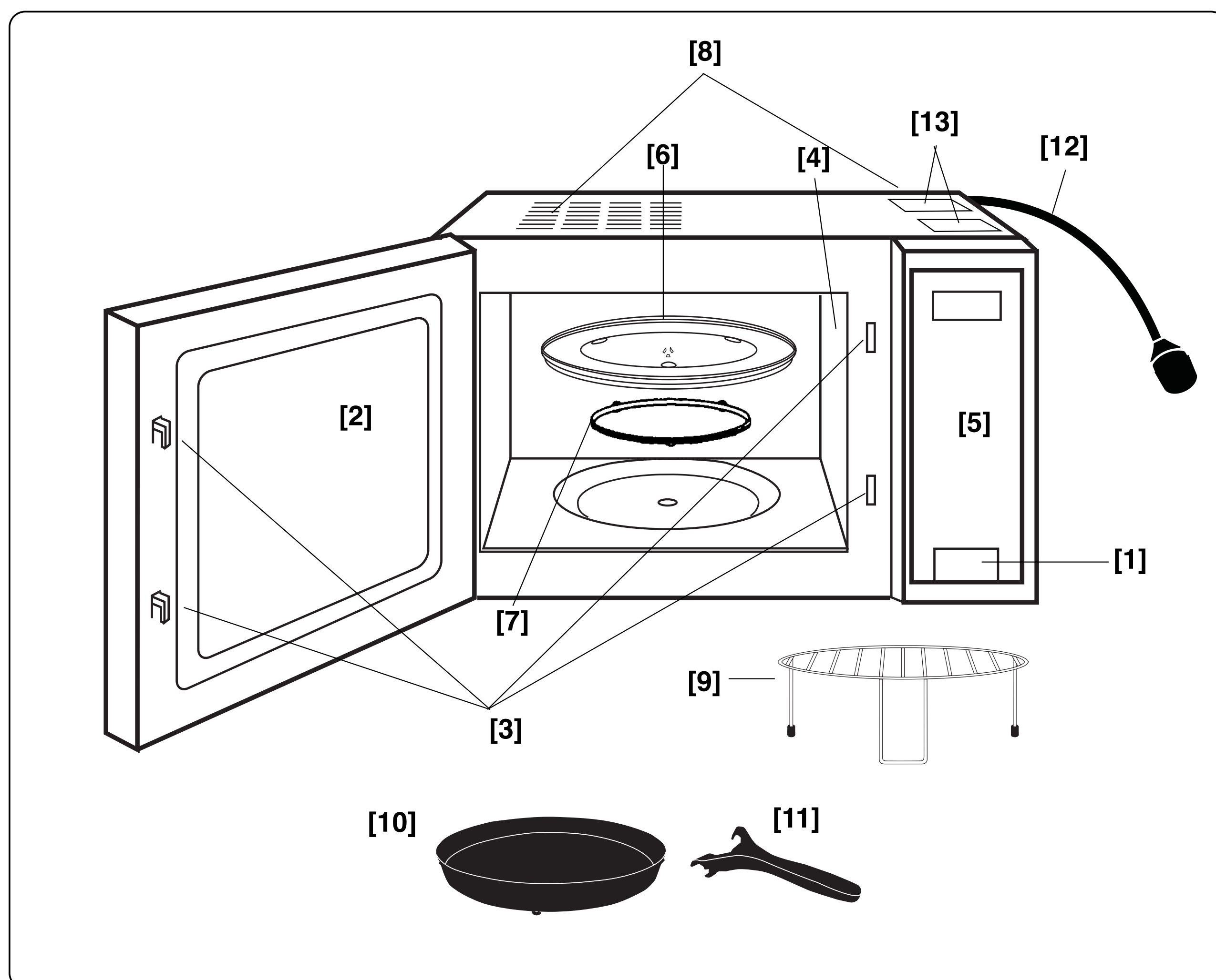
8. Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9. Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

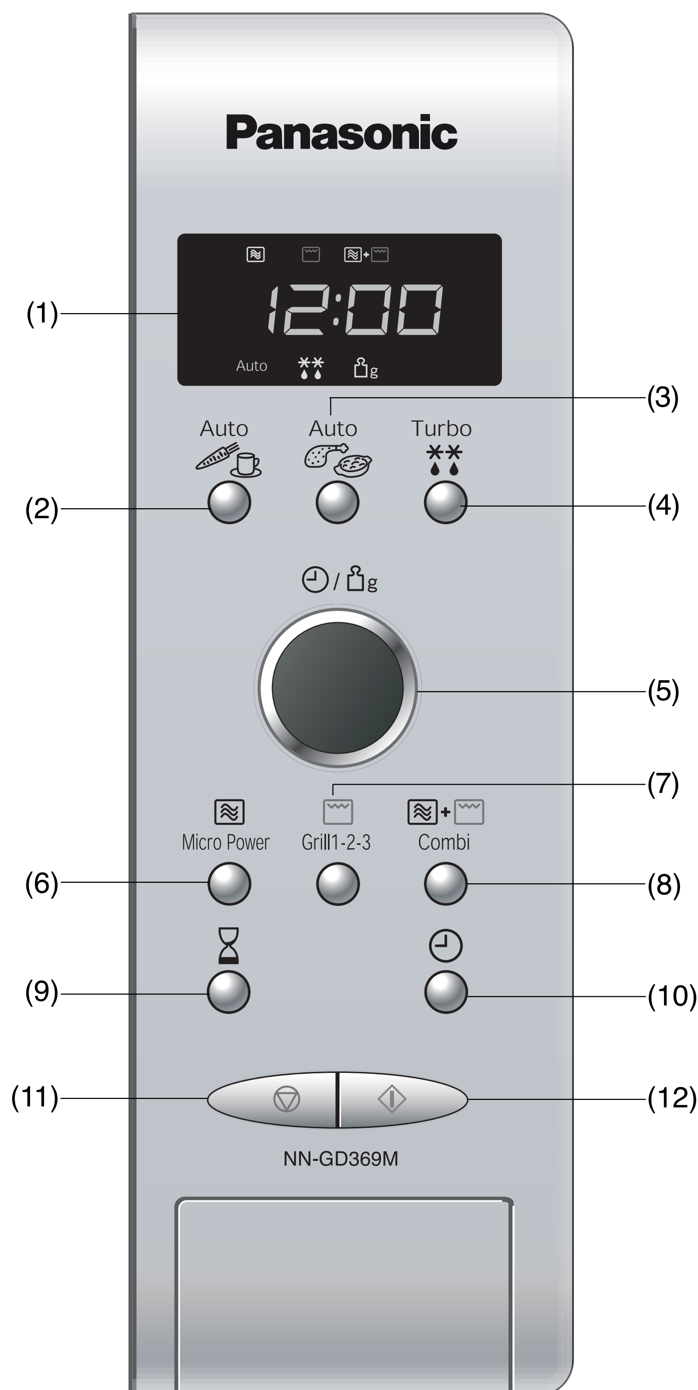
Schéma descriptif



1. **Touche d’ouverture de la porte:**
   Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu’il est en marche, il s’arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
2. **Fenêtre du four**
3. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4. **Ouvertures d’aération du four**
5. **Panneau de commandes**
6. **Plateau tournant en verre**
7. **Anneau à roulettes**
8. **Ventilation externe du four**
9. **Trépied métallique**
10. **Plat Panacrunch**
11. **Poignée**
12. **Cordon d'alimentation**
13. **Etiquette d'avertissement (surface brûlante)**

Les panneaux de commandes

NN-GD379 / NN-GD369 / NN-GD359*



(1) Fenêtre d'affichage
(2) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en micro-ondes selon le poids
(3) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en combiné selon le poids
(4) Bouton de décongélation automatique en fonction du poids.
(5) Sélecteur Durée/Poids
(6) Touche de puissance micro-ondes
(7) Touche du gril
(8) Touche de cuisson combinée
(9) Touche Minuteur/départ différé
(10) Touche horloge
(11) Touche arrêt/annulation:
Avant la mise en marche: une pression suffit à effacer vos instructions.
Pendant le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2ème pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
(12) Touche marche

* Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de ceux illustrés ci-contre. Les fonctions sont néanmoins identiques.

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

N.B. :

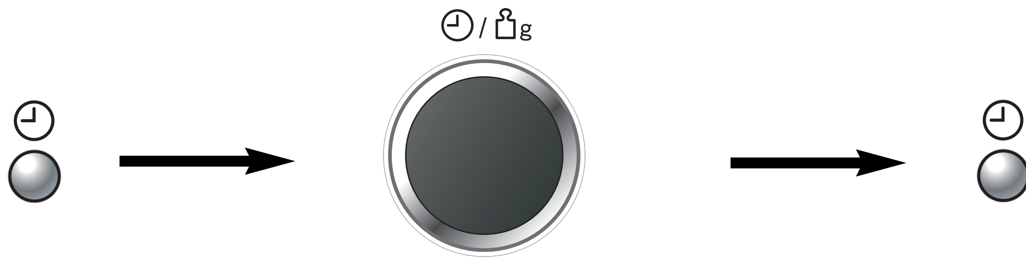
1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt une program mation terminée.

REMARQUE :
Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

Bips sonores :
Lorsqu'on appuie sur une touche pour transmettre une instruction au four, un bip sonore est émis si l'instruction est acceptée, c'est à dire si cette instruction est conforme au mode de fonctionnement du four. Aucun bip ne sera émis si l'instruction est refusée. À la fin d'une cuisson, 5 bips sonores sont émis.

Affichage de l’heure

Lorsque vous branchez le four, “88:88” apparaît dans le fenêtre d’affichage.



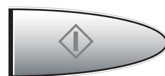
- **Pressez une fois la touche Horloge.** Le deux-points (:) commence à clignoter.
- **Affichez l’heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.** L’heure apparaît sur l’affichage tandis que le deux-points (:) clignote.
- **Pressez la touche Horloge.** Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Notes
1. Pour remettre le four à l’heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l’heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

Verrouillage de sécurité enfant

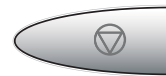
Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l’exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsque l’heure ou le deux-points (:) est affiché.

Pour l’activer:



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.** L’heure disparaît de l’affichage (mais n’est cependant pas effacée) et “_ _ _ _” apparaît.

Pour le désactiver:



- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.** L’heure apparaît de nouveau sur l’affichage.

NOTE : Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Start » en l’espace de 10 secondes.

Cuisson et décongélation en micro-ondes

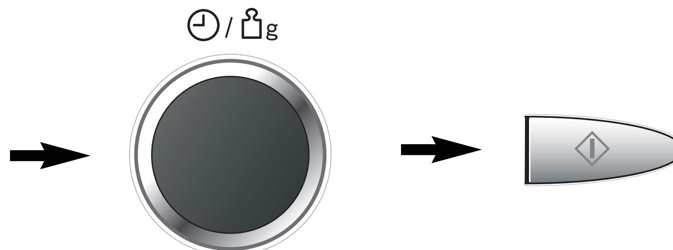
Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.





Puissance en Watts

1 pression	Fort	**850 Watts**
2 pressions	Décongélation	**270 Watts**
3 pressions	Moyen	**600 Watts**
4 pressions	Doux	**440 Watts**
5 pressions	Mijotage	**250 Watts**
6 pressions	Maintien	**100 Watts**



- **Pressez la touche de puissance micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-ondes est éclairé.
- **Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (Puissance Fort : jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).**
- **Pressez Marche.** La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

ATTENTION: si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance FORT est automatiquement sélectionnée.

Cuisson en plusieurs étapes

Votre four vous offre la possibilité de cuire en 3 étapes. Il vous suffit de programmer les étapes désirées et le four passera automatiquement à une seconde étape une fois le premier temps de cuisson écoulé (répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus AVANT de presser la Touche Marche).

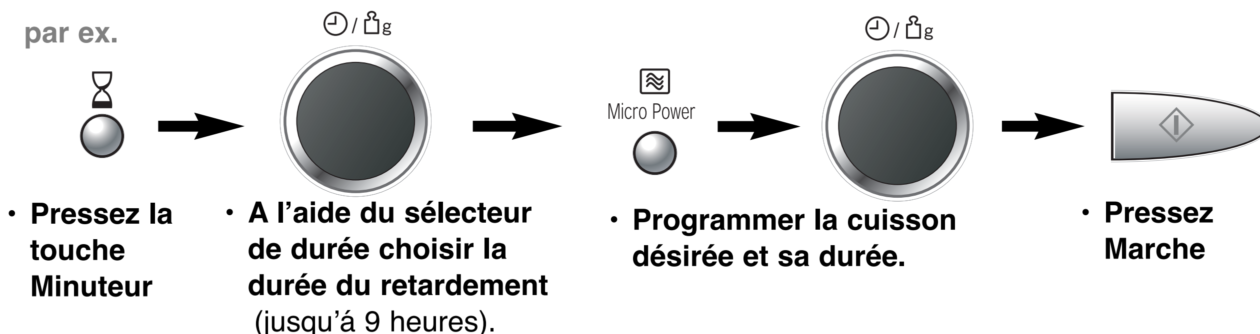
Note

Une cuisson/décongélation automatique selon le poids peut être programmée, mais en première étape uniquement.

Mise en marche différée

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

par ex.

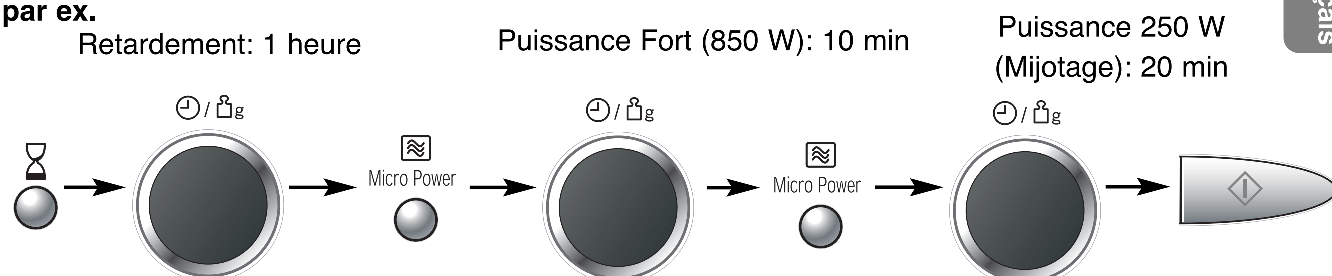


- **Pressez la touche Minuteur**
- **A l'aide du sélecteur de durée choisir la durée du retardement** (jusqu'á 9 heures).
- **Programmer la cuisson désirée et sa durée.**
- **Pressez Marche**

REMARQUES:

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée
par ex.

Retardement: 1 heure — Puissance Fort (850 W): 10 min — Puissance 250 W (Mijotage): 20 min



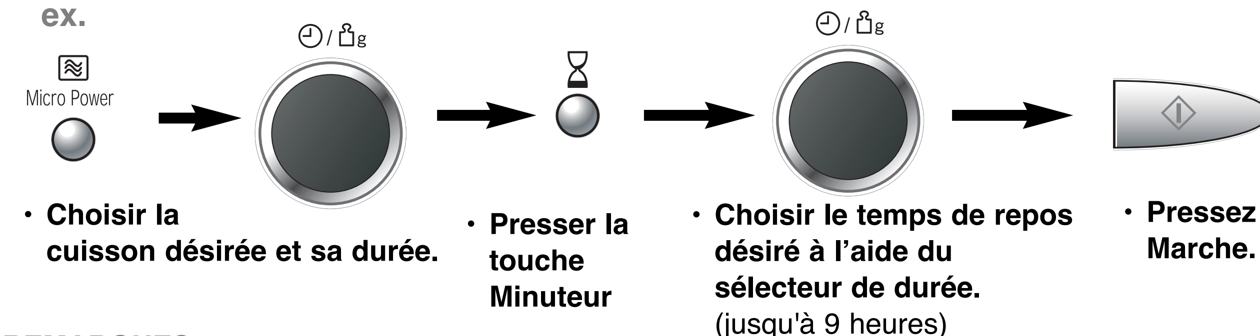
2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.

3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d''utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

ex.

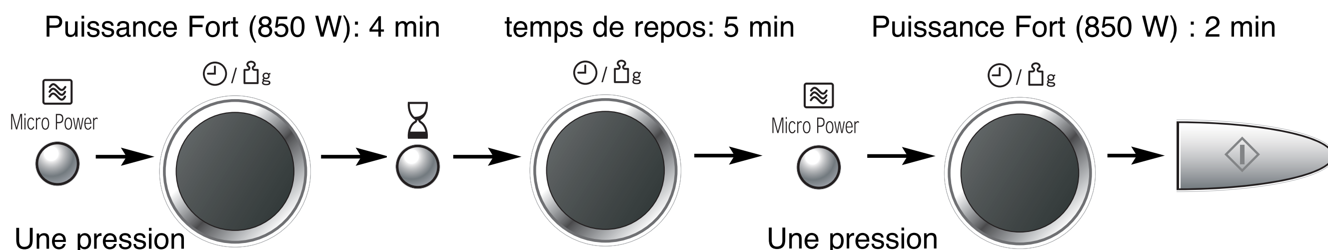


- **Choisir la cuisson désirée et sa durée.**
- **Presser la touche Minuteur**
- **Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée.** (jusqu'à 9 heures)
- **Pressez Marche.**

REMARQUES:

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'a 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

Puissance Fort (850 W): 4 min — temps de repos: 5 min — Puissance Fort (850 W) : 2 min



Une pression — Une pression

2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.

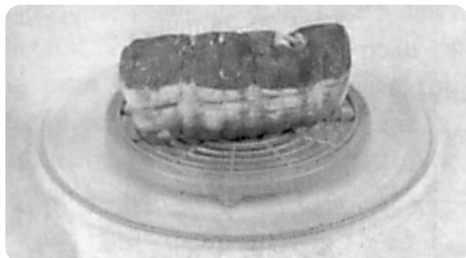
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de repos



Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser **au minimum une heure** de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les rôtis avec os et les volailles entières



Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition **qu'ils ne touchent pas les parois du four.**

La viande hachée ou en cubes, les petits crustacés



Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

Petites pièces

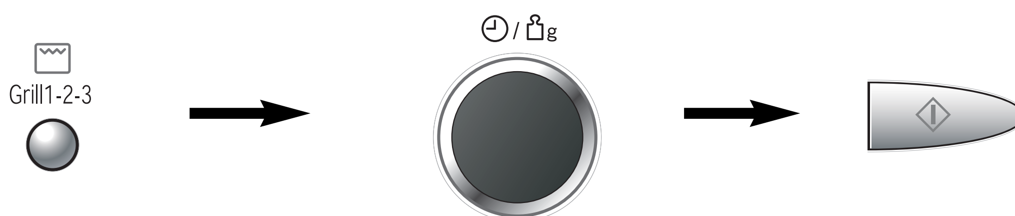


Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongèlent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

Le pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos pour permettre une décongélation à coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Le mode gril



- **Pressez la touche du gril afin de choisir la puissance du gril.**
  1 pression gril 1 (fort)
  2 pressions gril 2 (moyen)
  3 pressions gril 3 (faible)
  L’indicateur du gril s’éclaire et la puissance du gril s’affiche dans la fenêtre.

- **Réglez la durée de cuisson à l’aide du sélecteur Durée/Poids** (90 minutes maximum).

- **Pressez Marche.** La durée commence à décroître dans l’ affichage.

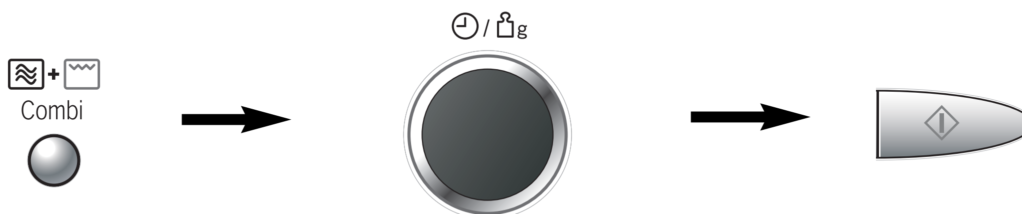
Français

Notes

1. Placez l’aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n’est pas possible d’utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n’y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d’être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l’aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche Marche pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeoie par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.

ATTENTION: Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d’aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Le mode combiné



- **Pressez la touche de cuisson combinée afin de choisir la puissance.** L'indicateur de cuisson combinée s'éclaire et la puissance cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.
- **Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids** (90 minutes maximum).
- **Pressez Marche.** Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

Pression	Puissance	Micro-ondes	Gril
1 pression	combiné 1	440W	1100W
2 pressions	combiné 2	250W	1100W
3 pressions	combiné 3	440W	950W

Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.

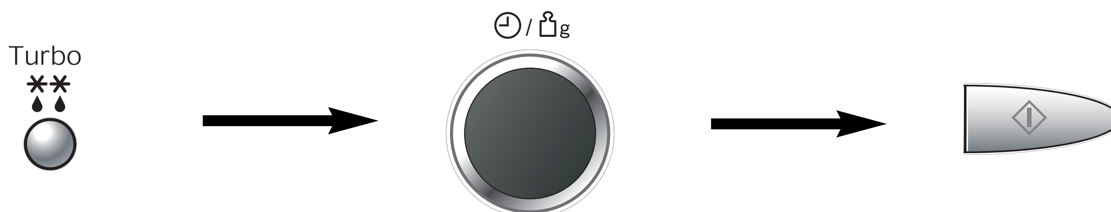
Notes

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou **Combiné**. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Mico-ondes uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode **Combiné**.
4. NE PAS chercher à préchauffer le gril en mode **Combiné**.
5 Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, arrêtez-le immédiatement.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode **Combiné** (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode **Combiné**). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par la résistance du gril.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne pouvant pénétrer les aliments de façon homogène.

ATTENTION: Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

La décongélation automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



Français

- **Choisir le programme désiré en pressant**
  1 fois pour les petites pièces
  2 fois pour les grosses pièces
  Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.
- **Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.
- **Pressez la touche Marche.** Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

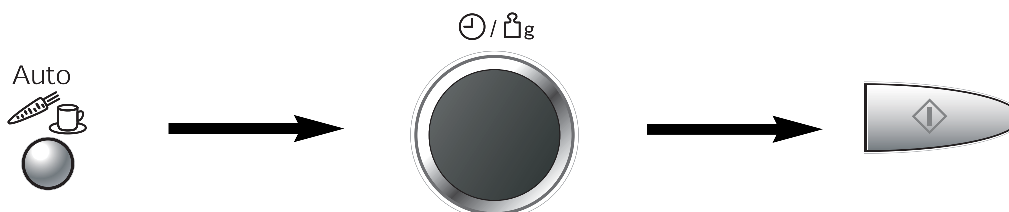
Catégorie	Poids min./max.	Utilisation
1 Petites pièces	100 - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
2 Grosses pièces	400 - 2000 g	Grosse pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore.

IMPORTANT voir page Fr-9 pour les conseils de décongélation.

Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.

Par exemple



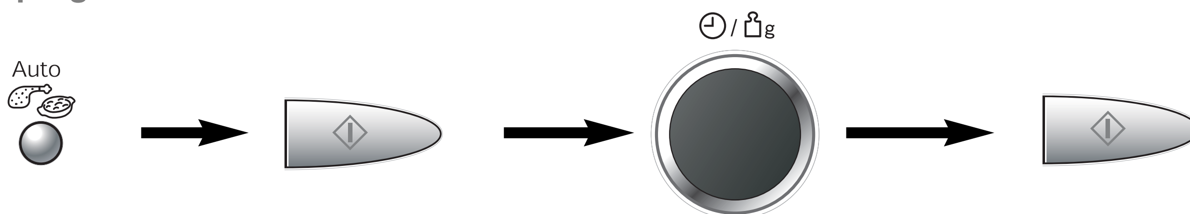
- **Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.
- **Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.
- **Pressez la touche marche.**

Les cuissons/réchauffages automatiques selon le poids

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
Auto **1 pression** **RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ**	150 - 1200 g		**Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais.** Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée (env. +4°C à + 20°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire.
Auto **2 pressions** **RÉCHAUFFER TASSE/BOL**	1 tasse - 150 g 1 bol - 300 g 2 bols - 600 g		**Pour réchauffer 1 tasse (150 g) , 1 bol (300 g) ou 2 bols (600 g) d'une boisson chaude (par ex. thé, café, lait, soupe).** La température finale variera selon la températue initiale (ambiante ou réfrigérée). Penser à remuer avant et en fin de réchauffage.
Auto **3 pressions** **CUISSON DE LÉGUMES FRAIS**	200 - 1100 g		**Pour cuire des légumes frais.** Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore.
Auto **4 pressions** **CUISSON DU POISSON FRAIS**	200 - 900 g		**Pour cuire du poisson frais.** Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.

Les cuissons/réchauffages en Combiné selon le poids

Les programmes Panacrunch



1. Sélectionnez le programme désiré et placez le plat Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.

2. Pressez sur la touche Marche pour préchauffer le plat Panacrunch.

3. Une fois le préchauffage terminé, le bip sonore retentit. Posez les aliments sur le plat, affichez le poids.

4. Pressez sur la touche Marche.

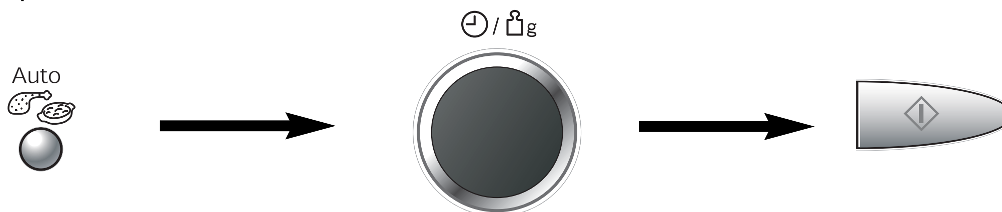
Français

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
Auto **1 pression** **PIZZA SURGELÉE**	150 - 480 g		**Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et surgelées.** Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé.
Auto **2 pressions** **PIZZA FRAÎCHE**	150 - 480 g		**Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées.** Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé.
Auto **3 pressions** **QUICHE FRAÎCHE**	130 - 500 g		**Pour réchauffer les quiches déjà cuites et réfrigérées.** Déballez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé.
Auto **4 Pressions** **FRITES À FOUR SURGELÉES**	150 - 400 g		**Pour réchauffer les frites à four surgelées.** Répartissez les frites sur le plat Panacrunch préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et remuez au bip sonore.

Les cuissons/réchauffages en Combiné selon le poids

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.

Par exemple



- **Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.
- **Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.
- **Pressez la touche marche.**

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
Auto **5 pressions** **GRATIN SURGELÉ**	300 - 1000 g		**Pour réchauffer et dorer un gratin surgelé.** Cet programme convient aux lasagnes, aux gratins de pâtes, de pommes de terre et de légumes ainsi qu'aux cannellonis. Déballez entièrement et placez le gratin dans un plat allant au four directement sur le plateau en verre.
Auto **6 pressions** **CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS**	150 - 1000 g		**Pour rôtir des cuisses, des ailes ou des pilons de poulet frais.** Placez les morceaux de poulet dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
Auto **7 Pressions** **PAIN/ CROISSANTS**	70 - 400 g		**Pour décongeler du pain en morceaux et des viennoiseries déjà cuites et surgelées.** Déballez entièrement et disposez sur le trépied sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.

Le Plat Panacrunch

A quoi sert un plat Panacrunch de Panasonic ?

Certains aliments tels que les pizzas, les tartes ou les quiches ne se réchauffent pas aussi bien dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel. Trop souvent le dessous des aliments reste humide et la pâte molle. L'accessoire "Panacrunch" remédie à cet inconvénient en rendant plus croustillants et dorés les fonds de pâte de ces aliments. En effet, la base du plat absorbe les micro-ondes et les restitue sous forme de chaleur. Ainsi l'aliment bénéficie d'un triple mode de cuisson : direct par les micro-ondes, par conduction du plat vers la base de l'aliment et le gril colore le dessus. Le revêtement anti-adhésif optimise cette accumulation de chaleur.

UTILISATION DU plat Panacrunch (utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le plat Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode combiné N°= 1 pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des aliments tels que les saucisses et les steacks hachés, versez un peu d'huile sur le plat avant de le préchauffer.

- Retirez le plat Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Comme le plat Panacrunch est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de poser les aliments sur le plat immédiatement après l'avoir préchauffé. Un délai nuirait immanquablement aux performances.

REMARQUES :

1. Ne préchauffez pas le plat Panacrunch pendant plus de 8 minutes.
2. Placez toujours le plat Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas les parois de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le plat Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non sur le trépied métallique.
4. Utilisez toujours des gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipu lez le plat Panacrunch quand il est chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les emballages de l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le plat Panacrunch, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le plat Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le plat Panacrunch qu'en mode combiné Micro-ondes + gril.

ENTRETIEN DU plat Panacrunch

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du plat Panacrunch. Ne pas faire tomber le plat Panacrunch au risque de le déformer.
- Après utilisation, nettoyez le plat Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du plat.
- Le plat Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle



Questions et réponses

Q.: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?

R.: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?

R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Q.: Pourquoi le four refuse-t'il mes instructions de programmation?

R.: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.

Q.: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?

R.: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes?

R.: Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.

Q.: Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il?

R.: Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.

Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et « H97 » et « H98 » s'affichent.

R.: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la TOUCHE ARRÊT / ANNULATION.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A cette fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four.
   Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche technique

Alimentation	230 V, 50 Hz
Puissance d'entrée	Maximale 1800 W
Micro-ondes	1125 W
Gril	1100 W
Puissance de sortie	Micro-ondes 850 W (IEC-60705)
Gril	1100 W
Dimensions extérieures	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Dimensions intérieures	325 (L) x 330 (P) x 191 (H) mm
Poids (hors emballage)	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Niveau sonore :	58.8 dB (EN60704)

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Ce produit est un matériel qui répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation éléctromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils electroménagers)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.
En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.
Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.
Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.
Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH,
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne
Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Chine.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello.
Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.
Se una presa di corrente non ha la messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

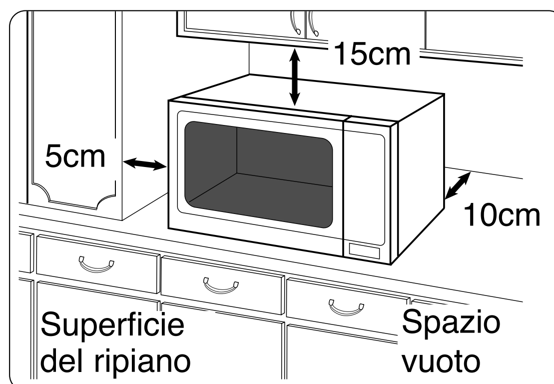
Avvertenze su voltaggio e alimentazione

Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Sistemazione del forno

Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, a più di 85cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.



Sistemazione su un piano:

a. Lasciate 15 cm di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
b. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non deve essere bloccata o aderire ad un'altra superficie.

4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro.
   Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
9. Non ostruire le prese dell'aria sulla parte superiore e posteriore del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno si può surriscaldare. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza che lo spegne e lo disattiva totalmente, fino a che il forno non si sia raffreddato.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

AVVERTENZE:
Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.

2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.

3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.

4. Se viene danneggiato il cavo dell' apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.

5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

6. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiche' questi potrebbero esplodere.

7. Questo apparecchio non è previsto per essere impiegato da persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità sensoriali o mentali, o manchino di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Attenzione: superfici molto calde 

Istruzioni per la sicurezza

Utilizzazione del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali poiché potrebbero prendere fuoco.
4. Quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso, per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il pulsante di ARRESTO / ANNULLAMENTO o ruotare la MANOPOLA nella posizione zero. Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

Funzionamento del grill

1. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
2. Il forno dispone di due resistenze nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. È necessario prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante.

   ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
3. Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde durante l'utilizzo della funzione Grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.

Luce della cavità del forno

Consultare un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità del forno.

Accessori

Il forno contiene alcuni accessori: seguire sempre le istruzioni per il loro uso.

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente al loro posto all'interno del forno.
2. Non adoperare un vassoio di vetro diverso da quello originale Panasonic, che è stato studiato appositamente per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e fermano la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta: ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

1. L'anello rotante e la parte inferiore del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità ed un accumulo di residui di cibo e schizzi.
2. L'anello rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Griglia di metallo

1. Usare la griglia di metallo per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun contenitore metallico direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
3. Non usare la griglia di metallo nella modalità solo MICROONDE.

Piatto Panacrunch: vedere pag. It-17.

Informazioni importanti

1) Tempi di cottura

- Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.
- Cominciare a cuocere inserendo il tempo di cottura più breve per evitare una cottura eccessiva. Se il cibo non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora per un po'.

  Nota: Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

2) Piccole quantita' di cibo

- Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnete il forno e togliete la spina dalla presa.

3) Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

4) Bucherellare le superfici non porose

- I cibi che non hanno un superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellate prima della cottura a microonde per evitare che scoppino.

5) Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde, per evitare l'emissione di scintille.

6) Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzi la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente. Per evitare ciò devono essere prese le seguenti precauzioni:

  a) evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto;
  b) non surriscaldare;
  c) mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura;
  d) dopo avere riscaldato, lasciare riposare nel forno. Mescolare nuovamente il contenuto (facendo attenzione a non scottarsi).

7) Carta, plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.
- Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

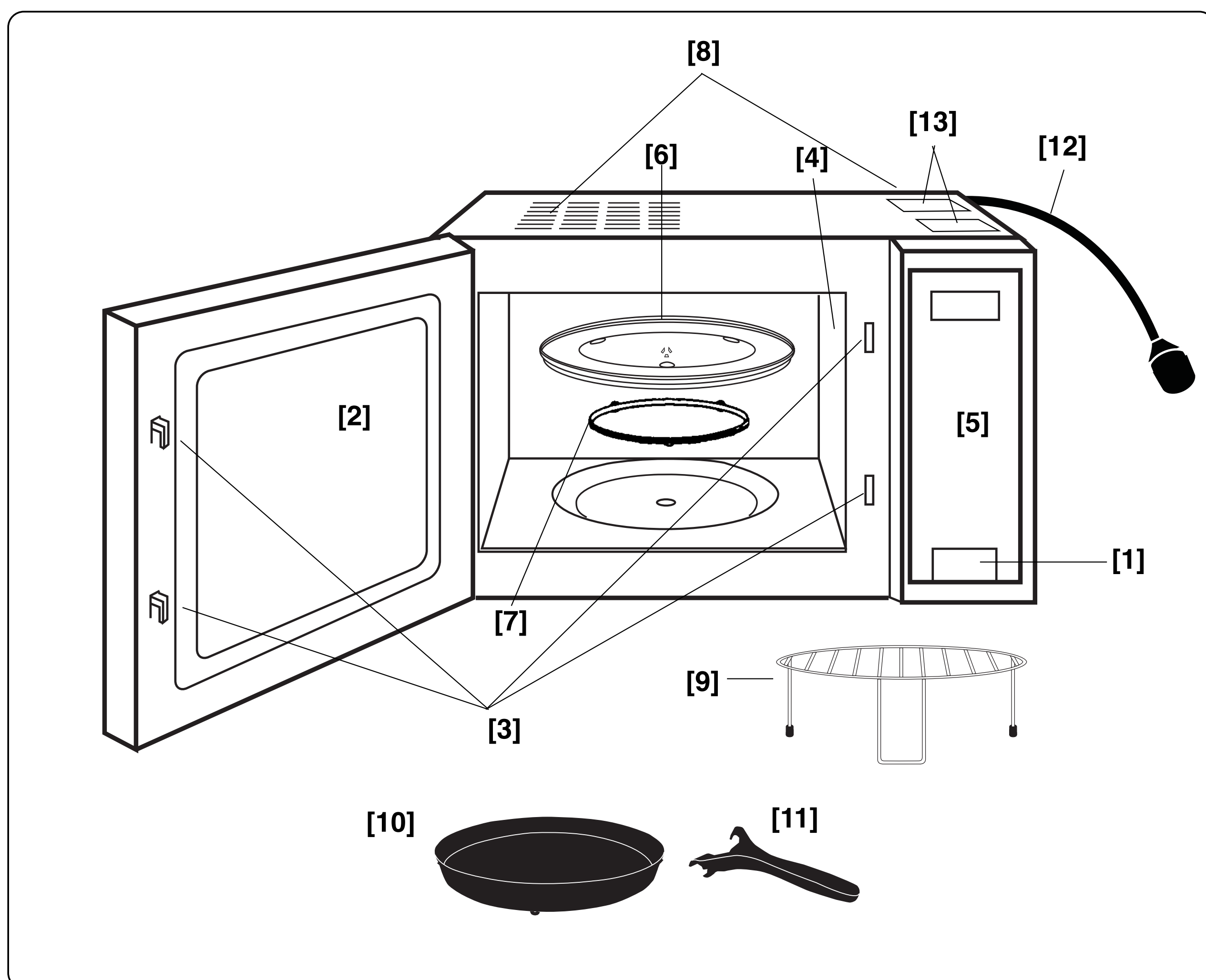
8) Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

9) Biberon/brocche

- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.
- La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Il vostro forno

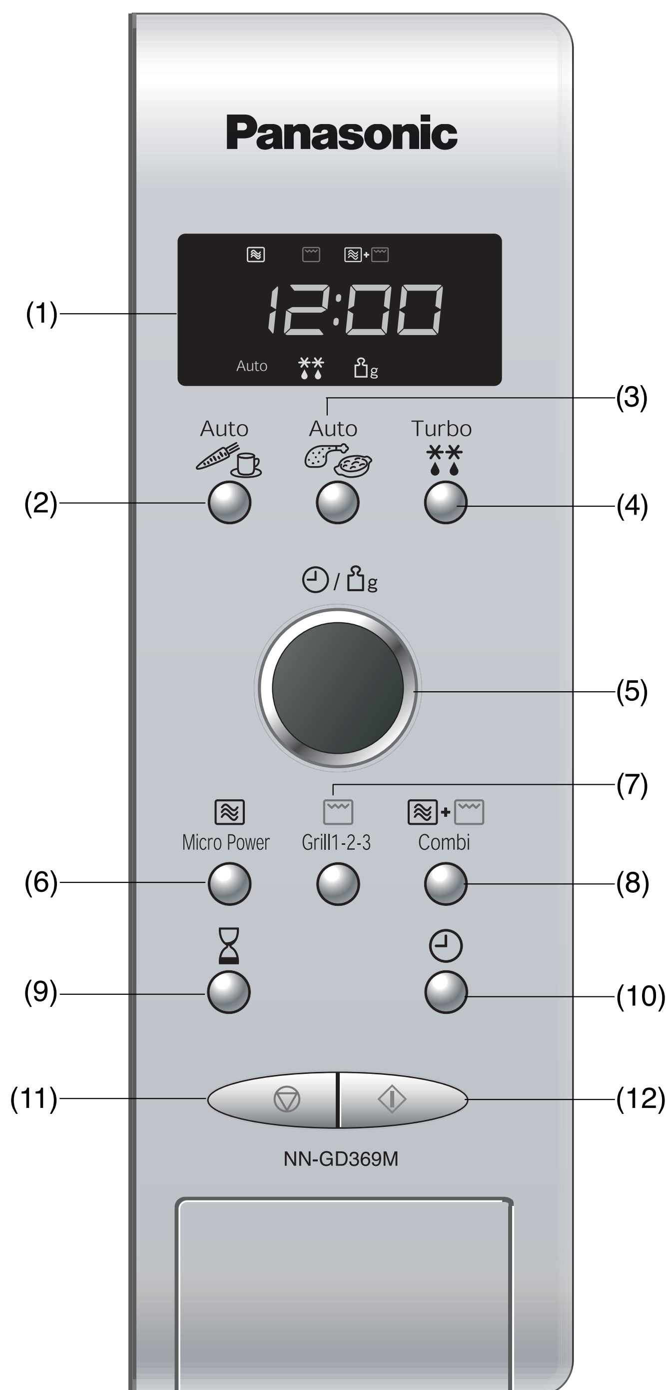


1. **Pulsante di apertura della porta**
   Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. La cottura riprende non appena viene richiusa la porta e si preme il pulsante avvio.
2. **Finestra del forno**
3. **Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**
4. **Presa di ventilazione del forno**
5. **Pannello di controllo**
6. **Vassoio di vetro**
7. **Anello rotante**
8. **Prese esterne di ventilazione del forno**
9. **Griglia di metallo**
10. **Piatto Panacrunch**
11. **Manico**
12. **Cavo di alimentazione**
13. **Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**

Italiano

Pannelli di controllo

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Finestrella del display
(2) Programmi automatici a microonde, in base al peso
(3) Programmi automatici combinati, in base al peso
(4) Tasto programma automatico turbo di scongelamento a peso
(5) Manopola Tempo/Peso
(6) Livelli di potenza microonde
(7) Pulsante del grill
(8) Pulsante di cottura combinata
(9) Tasto di Attesa/Riposo
(10) Pulsante dell'orologio
(11) Pulsante arresto / annullamento

Prima della cottura:
se si preme una volta, si annullano le istruzioni.

Durante la cottura:
se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzata l'ora.

(12) Pulsante avvio

* La configurazione del pannello comandi del vostro microonde potrebbe differire da quella qui indicata, a seconda della diversa colorazione. In ogni caso, le funzioni dei comandi (tasti e manopole), rimangono identiche.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

Da notare:

1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by quando la spina è inserita e immediatamente al termine dell'ultima operazione.

Nota

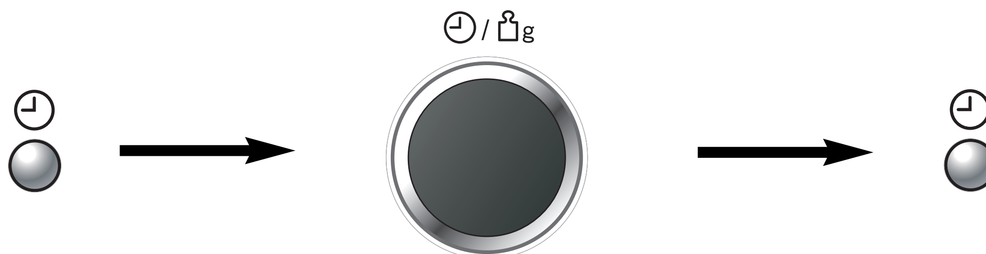
Se viene impostata un'operazione ma il pulsante di avvio non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

Segnale acustico

Un bip segnala che è stato premuto il pulsante corretto. Se si preme un pulsante e non si sente nessun bip, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.

Impostazione dell’orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta “88:88”.



- **Premere una volta il pulsante dell'orologio.** I due punti cominciano a lampeggiare.
- **Inserire l’ora mediante la manopola Ora/Peso.** L’ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.
- **Premere il pulsante dell'orologio.** I due punti smettono di lampeggiare e l’ora è così impostata.

Nota.
1. Per reimpostare l’ora, ripetere i passaggi da 1 a 3.
2. L’ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l’alimentazione del forno.
3. L’orologio è a 24 ore, quindi 2pm = 14:00, non 2:00.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il sistema di bloccaggio quando il display visualizza i due punti o l’ora.

Per impostare: 

- **Premere il pulsante avvio tre volte.** L’ora scompare dal display. Tuttavia l’impostazione dell’ora non viene cancellata. Il simbolo ‘_ _ _ _’ appare nel display.

Per cancellare: 

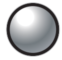
- **Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.** L’ora riappare nel display.

NOTA: Per attivare la sicura bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell’arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento a microonde

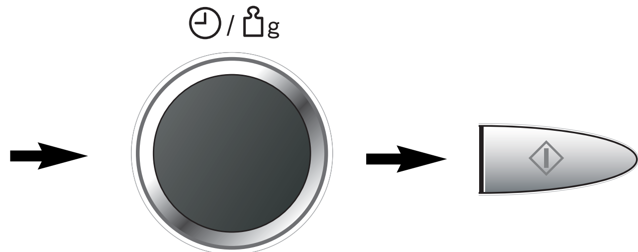
Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.





Potenza

1 pressione	Alta	**850 Watt**
2 pressioni	Scongelamento	**270 Watt**
3 pressioni	Media	**600 Watt**
4 pressioni	Bassa	**440 Watt**
5 pressioni	Cottura Lenta	**250 Watt**
6 pressioni	Riscaldamento	**100 Watt**



- **Premere il pulsante dei livelli di potenza.** Selezionare il livello di potenza desiderato. Si accende l'indicatore del microonde e sul display viene visualizzata la potenza (passaggio 1).
- **Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde.** Il forno può essere programmato per 90 minuti ai livelli di potenza Media, Bassa, Cottura Lenta e Scongelamento. Il livello di potenza Alta può essere programmato per 30 minuti (passaggio 2).
- **Premere il pulsante avvio.** Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

ATTENZIONE: **Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA se viene immesso un tempo di cottura senza prima aver selezionato il livello di potenza.**

Cottura a più fasi

Il forno dispone di un sistema di cottura a 3 stadi che consente di impostare 3 diversi programmi per passare automaticamente da una potenza a un'altra (ripetere i passaggi 1 e 2 riportati precedentemente, ma premere AVVIO solo dopo che entrambe le istruzioni sono state inserite).

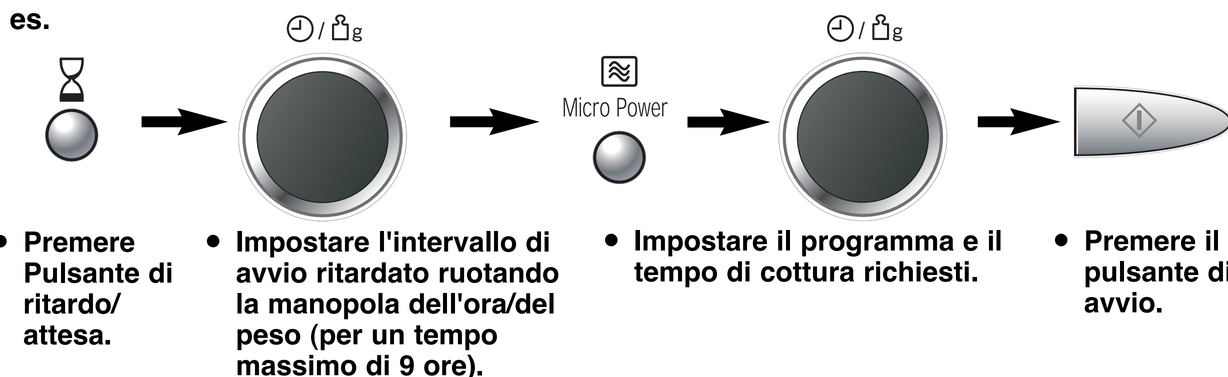
Nota

È possibile programmare lo Scongelamento automatico in base al peso solo per la prima fase.

Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il pulsante di ritardo/attesa, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.

es.



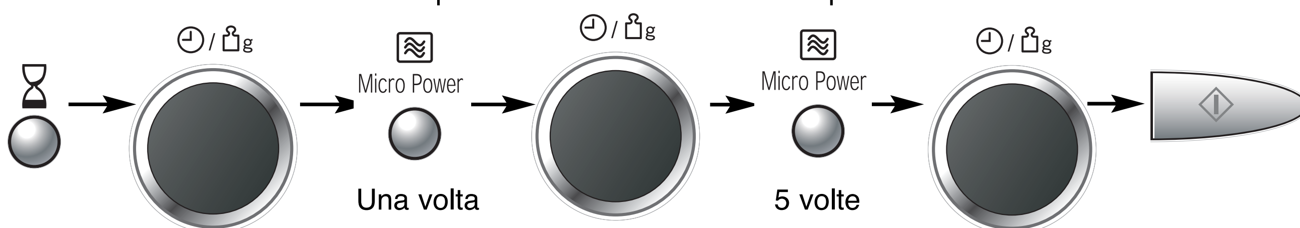
- **Premere Pulsante di ritardo/ attesa.**
- **Impostare l'intervallo di avvio ritardato ruotando la manopola dell'ora/del peso (per un tempo massimo di 9 ore).**
- **Impostare il programma e il tempo di cottura richiesti.**
- **Premere il pulsante di avvio.**

NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.

ad esempio:

Avvio ritardato: 1 ora Alta potenza: 10 min. Potenza per cottura a fuoco lento: 20 min.



Una volta 5 volte

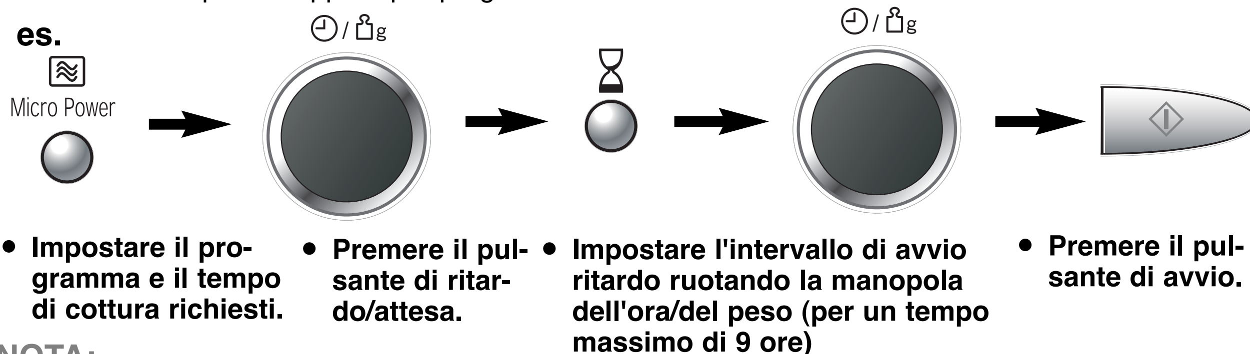
Italiano

2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

Tempo di attesa

Il pulsante di ritardo/attesa può essere utilizzato per programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure per programmare il forno come un timer a minuti.

es.



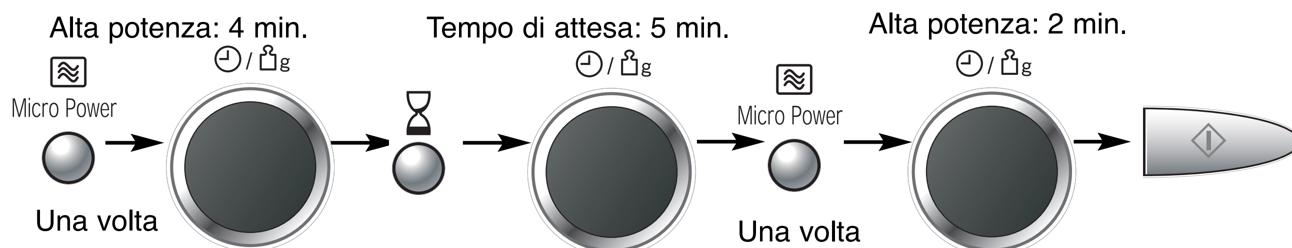
- **Impostare il programma e il tempo di cottura richiesti.**
- **Premere il pulsante di ritardo/attesa.**
- **Impostare l'intervallo di avvio ritardo ruotando la manopola dell'ora/del peso (per un tempo massimo di 9 ore)**
- **Premere il pulsante di avvio.**

NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.

ad esempio:

Alta potenza: 4 min. Tempo di attesa: 5 min. Alta potenza: 2 min.



Una volta Una volta

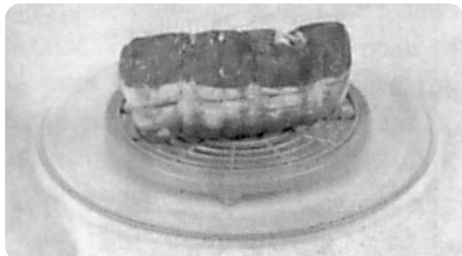
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer. In tal caso, premere il pulsante di ritardo/attesa, impostare il tempo di cottura e premere il pulsante di avvio.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

Controllare diverse volte il grado di scongelamento, anche se si utilizzano i pulsanti automatici. Rispettare i tempi di riposo.

Tempi di riposo



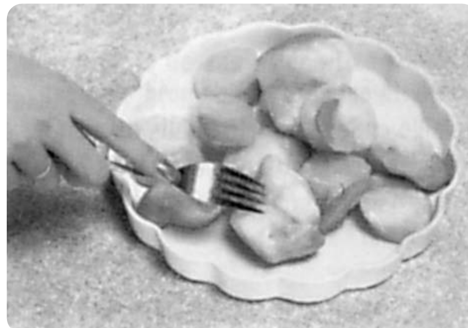
Singole porzioni di cibo possono essere cucinate quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che porzioni grandi di cibo restino congelate nel mezzo. Prima di cucinarle, lasciarle a temperatura ambiente per **almeno un'ora**. Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuirà uniformemente e il cibo si scongelerà per conduzione. **NOTA:** Se il cibo non deve essere cotto immediatamente, metterlo in frigorifero. Non congelare mai di nuovo cibi scongelati senza prima averli cotti.

Tranci di carne e pollame



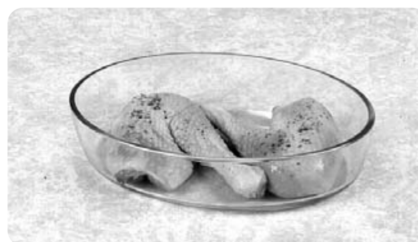
È preferibile mettere i tranci di carne su una piattino rovesciato o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto. È indispensabile proteggere le parti delicate o sporgenti di questo cibo con piccoli pezzi di foglio di alluminio per evitare che tali parti cuociano. Non è pericoloso utilizzare piccoli pezzi di foglio nel forno, a condizione **che non entrino in contatto con le sue pareti.**

Carne trita o dadini di carne e pesce



Dato che la parte esterna di tali cibi si scongela velocemente, è necessario separarli, rompere parecchie volte i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e toglierli dal forno una volta scongelati.

Piccole porzioni di cibo

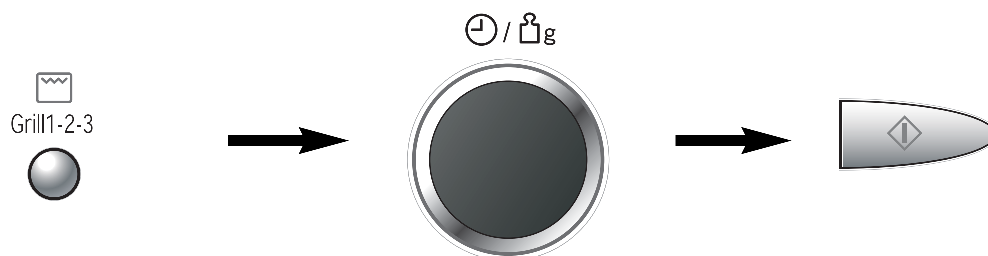


Le braciole e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.

Pane

Le pagnotte richiedono un tempo di riposo, per permettere uno scongelamento uniforme al centro. Il tempo di riposo può essere accorciato se le fette sono separate, e i panini e le pagnotte tagliati metà.

Cottura con il grill



- Premere il pulsante del grill, per selezionare i seguenti livelli di potenza:
  1 pressione: grill 1 (alta)
  2 pressioni: grill 2 (media)
  3 pressioni: grill 3 (bassa)
  Si accende l'indicatore del grill e sul display viene visualizzato il livello del grill (1, 2 o 3).

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

- Premere il pulsante avvio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

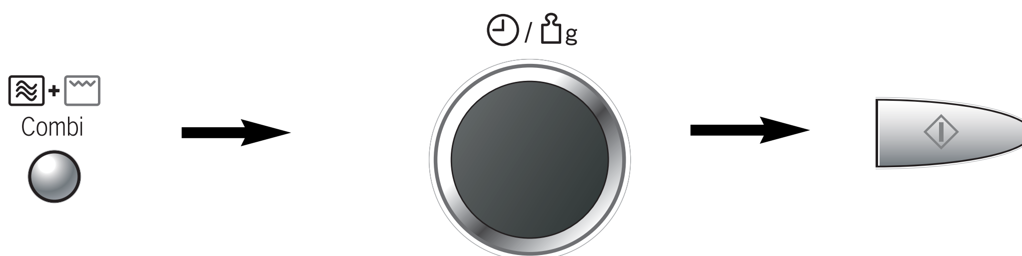
Italiano

Nota

1. Posizionare il cibo sulla griglia sopra il vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura.
2. Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
3. NON provare a preriscaldare il grill.
4. Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
5. Durante il programma di cottura solo GRILL, le microonde non vengono utilizzate.
6. A metà cottura molti cibi devono essere girati. Per girare i cibi, aprire lo sportello del forno e rimuovere con CAUTELA la griglia utilizzando guanti da forno.
7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. È necessario premere il pulsante AVVIO dopo aver chiuso lo sportello. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
8. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.

ATTENZIONE: **La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.**

Cottura combinata



- Premere il pulsante della cottura combinata, per selezionare il livello. Si accende l'indicatore della cottura e sul display viene visualizzato il livello della cottura combinata (1, 2 o 3).
- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).
- Premere il pulsante avvio.

Pressioni	Livello	Microonde	Grill
1 pressione	combi 1	440W	1100W
2 pressioni	combi 2	250W	1100W
3 pressioni	combi 3	440W	950W

La cottura combinata consente di cuocere rapidamente il cibo grazie alla cottura a microonde e di renderlo poi dorato e croccante con il grill.

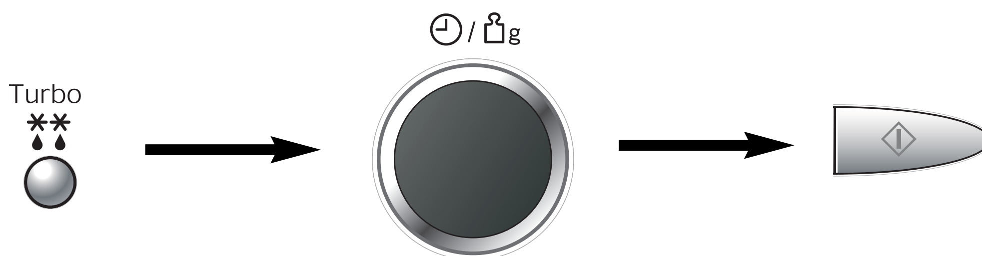
Nota

1. La griglia è stata creata per essere utilizzata nella **cottura combinata** e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
2. Utilizzare la griglia solo come indicato. NON utilizzare la griglia con meno di 200 gr. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la **cottura combinata**, ma la COTTURA CON IL GRILL o la COTTURA A MICROONDE, per ottenere migliori risultati.
3. Non coprire mai i cibi durante la **cottura combinata**.
4. NON preriscaldare il grill per la **cottura combinata.**
5. Il fenomeno dell'arco elettrico si può verificare se viene utilizzata una quantità sbagliata di cibo, se la griglia è stata danneggiata, o se è stato utilizzato accidentalmente un contenitore di metallo. Questo fenomeno si verifica con flash di luce azzurra all'interno del forno. Se si dovesse verificare, spegnere immediatamente il forno.
6. È consigliabile cucinare alcuni cibi in **cottura combinata** senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrosti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
7. Per i programmi di cottura combinata NON utilizzare contenitori da FORNO A MICROONDE in plastica (a meno che non siano idonei alla **cottura combinata**). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperatura come il Pyrex® o la ceramica.
8. NON utilizzare piatti o contenitori in metallo, poiché le microonde non riescono a penetrare nel cibo in maniera uniforme.

ATTENZIONE: La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Indossare i guanti da forno per rimuovere gli accessori, poiché le pareti del forno si surriscaldano. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Scongelamento automatico in base al peso

Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**
  1 pressione per pezzi piccoli
  2 pressioni per pezzi grandi
  Sul display viene visualizzato il numero del programma. Si accendono gli indicatori di scongelamento.
- **Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.**
  Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100g.
- **Premere il pulsante avvio. Ricordarsi di mescolare o girare il cibo durante lo scongelamento.**

Italiano

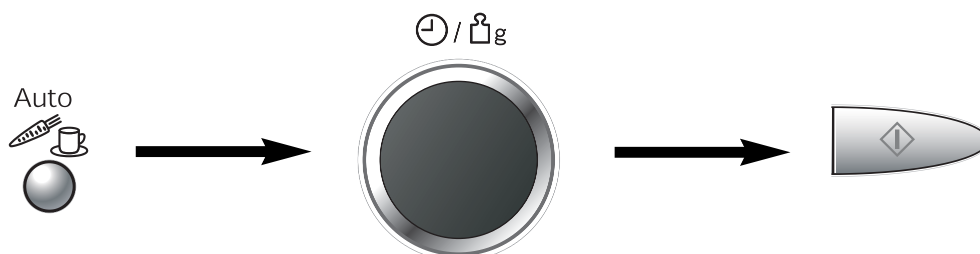
Programma	Peso min./max.	Suggerimenti
1 Pezzi piccoli	100 - 1000g	Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, braciole (ognuna da 100 a 400 g). Girare / mescolare al segnale acustico.
2 Pezzi grandi	400 - 2000g	Pezzi di carne di grandi dimensioni, arrosti, polli interi, grossi tranci di pesce. Girare al segnale acustico.

IMPORTANTE: Vedere pag. It-9 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Cottura/riscaldamento automatico in base al peso

Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.

Ad esempio:



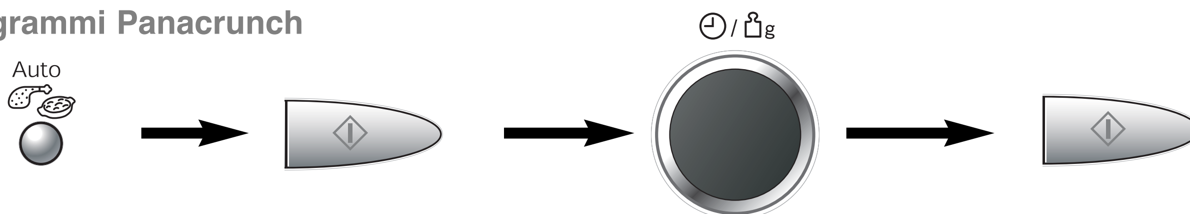
- **Selezionare la categoria desiderata.** L'indicatore luminoso automatico si accende e il numero del programma viene visualizzato sul display.
- **Impostare il peso del cibo usando la manopola Ora/Peso.**
  Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100g.
- **Premere il pulsante avvio.**

Programmi automatici a microonde, in base al peso

Programma	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
Auto **1 pressione** **PIETANZA FRESCA**	150 - 1200g		**Riscaldamento di pietanze fredde in un piatto o in una terrina.** Tutti gli alimenti devono essere precotti. Gli alimenti devono essere a temperatura di frigorifero, circa +5°C. Selezionare il programma per le pietanze fredde (premere una volta il pulsante di programmazione automatica del forno a microonde). Mescolare all'emissione dei segnali acustici. Lasciare riposare la pietanza per qualche minuto. Assicurarsi che gli alimenti siano molto caldi prima di servirli. Pesci o carni di grandi dimensioni in una salsa diluita possono richiedere un tempo di cottura maggiore.
Auto **2 pressioni** **RISCALDARE TAZZA/SCODELLA**	1 tazza - 150g 1 scodella - 300g 2 scodelle - 600g		**Riscaldamento di 1 tazza (150 g), 1 scodella (300 g) o 2 scodelle (600 g) di bevande calde (ad esempio tè, caffè, latte o zuppa).** Selezionare il programma di riscaldamento di tazza/scodella (premere due volte il pulsante di programmazione automatica del forno a microonde). Immettere il peso (150 g, 300 g o 600 g) quindi premere il pulsante di avvio.
Auto **3 pressioni** **VERDURE FRESCHE**	200 - 1100g		**Cottura di verdure crude.** Posizionare in un contenitore di dimensioni adeguate le verdure preparate. Aggiungere un cucchiaio di acqua per ogni 100 g di verdura. Coprire con la pellicola o con un coperchio. Selezionare il programma per la cottura delle verdure crude (premere tre volte il pulsante di programmazione automatica del forno a microonde). Girare o mescolare all'emissione dei segnali acustici.
Auto **4 pressioni** **PESCE FRESCO**	200 - 900g		**Cottura di pesce fresco.** Collocare il pesce in un recipiente di dimensioni adeguate e aggiungere 2 cucchiai (30 ml) di acqua. Coprire con la pellicola o un coperchio. Selezionare il programma per la cottura del pesce fresco (premere quattro volte il pulsante di programmazione automatica del forno a microonde).

Programmi automatici combinati, in base al peso

Programmi Panacrunch



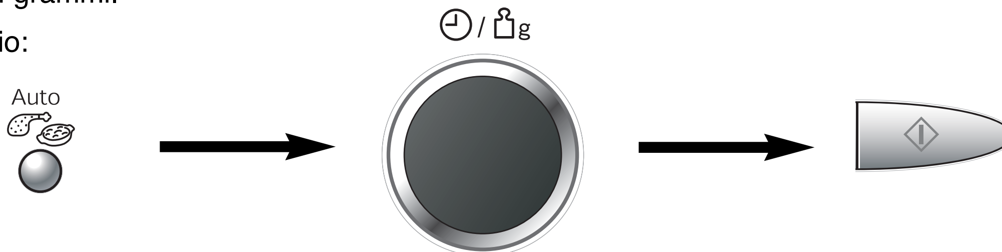
1. Selezionare il programma desiderato e porre il piatto grigliante direttamente sul vassoio di vetro nel forno.
2. Premere il tasto di avvio per preriscaldare il piatto grigliante.
3. Quando la fase di preriscaldamento è ultimata viene emesso il segnale acustico. Porre il cibo nel piatto grigliante, impostare il peso.
4. Premere il tasto di Avvio.

Programma	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
Auto **1 pressione** **PIZZA CONGELATA**	150 - 480g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata.** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch preriscaldato.
Auto **2 pressioni** **PIZZA FRESCA**	150 - 480g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca.** Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel Piatto Panacrunch preriscaldato.
Auto **3 pressioni** **QUICHE FRESCHE**	130 - 500g		**Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e fresche.** Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel Piatto Panacrunch preriscaldato.
Auto **4 pressioni** **PRODOTTI CONGELATI A BASE DI PATATE**	150 - 400g		**Per riscaldare, rendere croccante e dorare alimenti congelati a base di patate.** Dopo avere preriscaldato il Piatto Panacrunch disporvi gli alimenti allargandoli bene. Per ottenere i migliori risultati non sovrapporre gli alimenti e girarli al segnale acustico.

Programmi automatici combinati, in base al peso

Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.

Ad esempio:



- **Selezionare la categoria desiderata.** L'indicatore luminoso automatico si accende e il numero del programma viene visualizzato sul display.
- **Impostare il peso del cibo usando la manopola Ora/Peso.** Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100g.
- **Premere il pulsante avvio.**

Programma	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
Auto **5 pressioni** **GRATIN SURGELATO**	300 - 1000g		**Riscaldamento, doratura e gratinatura della superficie di un gratin surgelato precotto.** Questo programma è adatto per prodotti surgelati, quali lasagne, cannelloni, sformati di patate e pasta al forno. Rimuovere la confezione. Mettere il gratin surgelato in un piatto resistente al calore. Porre il tutto sul vassoio di vetro. Selezionare il programma per cucinare il gratin surgelato (premere 5 volte il pulsante di programmazione automatica combinata).
Auto **6 pressioni** **PEZZI DI POLLO FRESCO**	150 - 1000g		**Cottura di parti di pollo crudo, ad esempio petti, anche, cosce, e quarti.** Mettere il pollo in un piatto resistente al calore, sulla griglia. Porre il tutto sul vassoio di vetro. Selezionare il programma per i pezzi di pollo crudo (premere 6 volte il pulsante di programmazione automatica combinata). Girare all'emissione dei segnali acustici.
Auto **7 pressioni** **RISCALDARE PANE/CROISSANT**	70 - 400g		**Riscaldamento di pane surgelato, panini e croassant.** Rimuovere la confezione. Collocare gli alimenti sulla griglia di metallo, e porre il tutto sul vassoio di vetro. Selezionare il programma per il pane e i croissant (premere 7 volte il pulsante di programmazione automatica combinata). Girare all'emissione dei segnali acustici.

Istruzioni per l’uso del Piatto Panacrunch

Il ‘concetto’

Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il vostro accessorio Piatto Panacrunch renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati proprio come se cotti in un forno tradizionale.
Il Piatto Panacrunch Panasonic lavora in 3 modi diversi: riscaldando il piatto (che assorbe le microonde), riscaldando il cibo direttamente tramite le microonde e riscaldando il cibo con il grill. La base del piatto assorbe le microonde e le trasforma in calore. Quindi il calore viene condotto attraverso il Piatto Panacrunch al cibo. L’effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente dello stesso.

Uso del piatto panacrunch (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell’uso. Porre direttamente sul piatto rotante e preriscaldare usando il programma combinato 1 per tre minuti. Per ottenere una grigliatura migliore, ungere il Piatto Panacrunch con olio prima di preriscaldarlo, per cibi quali salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e metterci dentro il cibo. Usare il manico in dotazione oppure dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare SUBITO il cibo sul piatto dopo il preriscaldamento: qualsiasi ritardo potrebbe non garantire il risultato finale.

Note:

1. Non preriscaldare il piatto Panacrunch per più di 8 minuti.
2. Porre sempre il Piatto Panacrunch al centro del vassoio di vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti interne del forno in quanto ciò potrebbe causare delle scintille che danneggerebbero la cavità del forno.
3. Usare sempre il Piatto Panacrunch sul vassoio di vetro rotante. Non usare mai con il supporto di metallo.
4. Usare sempre il manico o i guanti da forno quando si maneggia il piatto caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione dei cibi prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul piatto caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il Piatto Panacrunch può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il piatto con il programma di combinazione GRILL e MICROONDE.

Cura del piatto grigliante

- Non utilizzare utensili appuntiti sul piatto poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
- Dopo l’uso, lavare il piatto in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie.
- È possibile lavare il Piatto Panacrunch in lavastoviglie.



Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

R: Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:

1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.

D: Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

R: È possibile che si verifichino delle interferenze durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.

D: Il forno non accetta il programma immesso. Perché?

R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.

D: Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?

R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.

D: Posso usare un termometro convenzionale da forno, nel microonde?

R: É possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma combinato.

D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?

R: I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla potenza GRILL per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.

D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice 'H97' o 'H98'. Perché?

D: Il display segnala un problema al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro Asssistenza autorizzato.

Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.

   NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare forti detergenti né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il pulsante di ARRESTO/ ANNULLAMENTO per cancellare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
7. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o lavastoviglie.
8. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
9. Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di PROGRAMMA COMBINATO, alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni del forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
11. Non utilizzare pulitori a vapore.
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
13. Tenere sempre sgombre da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala e creando situazioni a rischio.

Caratteristiche tecniche

Alimentazione:	230 V, 50 Hz
Consumo energetico:	Massimo; 1800 W
Microonde;	1125 W
Grill;	1100 W
Uscita:	Microonde; 850 W (IEC-60705)
Grill;	1100 W
Dimensioni esterne:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Dimensioni della cavità del forno:	325 (L) x 330 (P) x 191 (A) mm
Peso senza imballaggio:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Rumorosità:	58.8 dB (EN60704)

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.
Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.
Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.
In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali,in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.
Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Ai sensi della direttiva 2004/108/CE, articolo 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, una divisione di Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania
Prodotto da Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Cina.

Instalación y conexión

Examine su horno microondas

Desembale el horno, saque todo el material del embalaje y examine que el horno no tenga ningún daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra cualquier daño, notifíquelo a su distribuidor inmediatamente. No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

IMPORTANTE: ESTA UNIDAD TIENE QUE ESTAR DEBIDAMENTE CONECTADA EN TIERRA, POR SU SEGURIDAD PERSONAL.

Si su salida de CA no está conectada en tierra, es responsabilidad personal del cliente tenerla reemplazada con un enchufe de pared apropiado conectado a tierra.

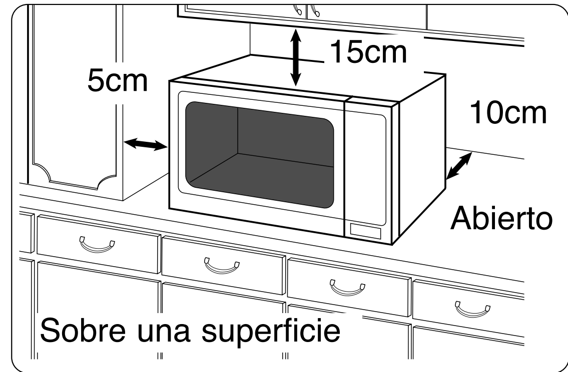
Voltaje de funcionamiento

El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

Colocación del horno

Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras. No está diseñado para utilizarlo empotrado dentro de alacenas.

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija o accionando el disyuntor.
3. Para que el funcionamiento sea el apropiado, hay que asegurar una circulación suficiente de aire para el horno.



Uso sobre una superficie:

a. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.

b. Si un lado del horno está colocado a nivel de una pared, el otro lado o la parte supe rior no debe estar bloqueado.

4. No coloque este horno cerca de una coci na eléctrica o de gas.
5. No deben sacarse los apoyos inferiores.
6. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
7. Evitar el uso del horno microondas en ambientes de humedad alta.
8. El cable de la corriente no debe tocar el exterior del horno. Mantener el cable aleja do de superficies calientes. No deje el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador. No sumerja en agua el cable, la clavija ni el horno.
9. No bloquee las rejillas de ventilación situa das en la parte superior y trasera del horno. Si estas rejillas están bloqueadas durante la operación, el horno puede sobrecalentarse. En este caso el horno está protegido por un dispositvo de seguri dad térmico y reanuda la operación única mente tras haberse enfriado.
10. Este aparato no está diseñado para fu cionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.

Instalación y conexión

AVISO
Instrucciones de seguridad importantes

1. Los cierres de la puerta y las áreas de cerra-do de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta y en las áreas de cierre de la misma y si éstas áreas están dañadas, no debe ha-cerse funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por un técnico formado por el fabricante.
2. No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, alojamiento del panel de control, mandos de interrupción de seguri-dad o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la expo sición a la energía de microondas. Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
3. No haga funcionar este aparato si tiene un CABLE o CLAVIJA estropeados. Si no tra baja apropiadamente, está estropeado o se ha caído, es peligroso realizar el servicio de reparación por alguien que no sea del servicio técnico formado por el fabricante.
4. Si el cable de suministro eléctrico de este aparato está estropeado, debe remplazarlo por el cable especial disponible del fabricante.
5. No permita a los niños el uso del horno sin supervisión, solamente cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño sea capaz de usar el horno de forma segura y entienda los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
6. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
7. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades sensoriales o mentales reduci das, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona respons able de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del aparato. Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Atención: Superficies calientes



Instrucciones de seguridad

Utilización de su horno

1. No use el horno para ninguna otra razón que no sea la preparación de comida. Este horno está diseñado específicamente para calentar, descongelar o cocinar alimentos. No use este horno para calentar productos químicos u otros productos no-alimenticios.
2. Antes de utilizarlo, verifique que los utensilios/recipientes son adecuados para su uso en hornos microondas.
3. No intente usar este horno microondas para secar periódicos, ropa o cualquier otro material. Podrían incendiarse.
4. Cuando no vaya a usarse el horno, no guarde en el interior del mismo otros objetos que no sean los accesorios del horno, para que no se ponga en marcha accidentalmente.
5. No se hará funcionar el aparato mediante las funciones MICROONDAS o COMBINADO, SI NO HAY COMIDA EN EL HORNO ya que se podría estropear.
6. Si se produjese un incendio o hubiera humo en el interior del aparato, PRESIONE EL BOTÓN DE PARADA/CANCELACIÓN. Desenchufe el microondas o desconecte el diferencial de la corriente.

Funcionamiento de la resistencia

1. Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el COMBINADO y el GRILL; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
2. El horno dispone de dos resistencias situadas en la parte superior del horno. Después de usar la función COMBINACIÓN y GRILL, estas superficies estarán muy calientes. Se ha de tener cuidado de no tocar el elemento calentador situado dentro del horno.
   Nota: Después de cocinar mediante estas formas, los accesorios del horno estarán muy calientes.
3. Las partes accesibles del aparato pueden calentarse al usarlo para cocción combinada. Debe mantenerse a los niños pequeños alejados del aparato, y los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.

Lámpara del Horno

Cuando sea necesario reemplazar la lámpara del horno, por favor consulte al servicio técnico.

Accesorios

El horno viene equipado con una variedad de accesorios. Seguir siempre las indicaciones dadas para el uso de los accesorios.

Bandeja de cristal

1. No haga funcionar el horno sin haber colocado el aro giratorio y la bandeja de cristal.
2. Nunca usar otro tipo de bandeja de cristal que no sea la diseñada especialmente para este horno.
3. Si la bandeja de cristal está caliente, deberá dejarla enfriar antes de limpiarla o sumergirla en el agua.
4. La bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.
5. Si el recipiente de comida colocado sobre la bandeja de cristal toca las paredes del horno, se detendrá momentáneamente y ésta girará automáticamente en la dirección contraria. Esto es normal.
6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

Aro Giratorio

1. El aro giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse frecuentemente.
2. El aro giratorio debe usarse siempre para cocinar, junto con la bandeja de cristal.

Parrilla

1. La Parrilla se utiliza para gratinar y dorar los platos pequeños y para ayudar a la buena circulación del calor.
2. No use ningún recipiente metálico sobre la Parrilla en COMBINADO con MICROONDAS.
3. No utilice la parrilla en la modalidad de MICROONDAS.

Banjera para Panacrunch

- Ver página Es-17

Información importante

1) Tiempos de cocción

- El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.
- Comience con el tiempo de cocción mínimo para ayudar a prevenir una sobrecocción. Si la comida no está suficientemente coci da, siempre puede cocerla durante un poco más de tiempo.

  Nota: Si se sobrepasan los tiempos de cocción recomendados, la comida puede estropearse y en circunstancias extre mas podría incendiarse y dañar posible mente el interior del horno.

2) Pequeñas cantidades de alimentos

- Pequeñas cantidades de comida o alimen tos con bajo contenido de humedad pueden que-marse, secarse o incendiarse si se cuecen demasiado tiempo. Si los materiales dentro del horno se incendiaran, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desen-chufe el cable eléctrico.

3) Huevos

- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICRO ONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso des pués de que el microondas haya dejado de emitir calor.

4) Perforar la piel

- Los alimentos con pieles no porosas, tales como las patatas, yemas de huevo y salchichas deben pincharse antes de la cocción por MICROONDAS para prevenir que esta llen durante la cocción.

5) Termómetro para la carne

- Use un termómetro para la carne, para verificar el grado de cocción de los asados y de las aves, solamente cuando la haya sacado del horno. No use un termómetro para la carne convencional cuando esté en el MICROONDAS, ya que pueden producir chispas.

6) Líquidos

- Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas, en su horno microondas puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Esto puede resultar en una repentina ebullición del líquido caliente.

  Para prevenir esta posibilidad deben tomar se las siguientes medidas:
  a) Evitar el uso de recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
  b) No sobrecalentar.
  c) Remover el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y otra vez en el intermedio del tiempo de cocción.
  d) Después del calentamiento, dejar que se quede en el horno un poco de tiempo y remover otra vez antes de sacar, con cuidado, el recipiente.

7) Papel/plástico

- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, verifique el horno con frecuencia ya que estos tipos de recipientes se encienden si se sobrecalientan.
- No use productos de papel reciclado (por ej. : rollo de cocina), a menos que el pro ducto de papel esté etiqueta do como segu ro para su uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden conte ner impurezas que pueden causar chispas y/o fuego durante su uso.
- Saque las tiras de cierre de las bolsas para asados antes de colocar las bolsas en el horno.

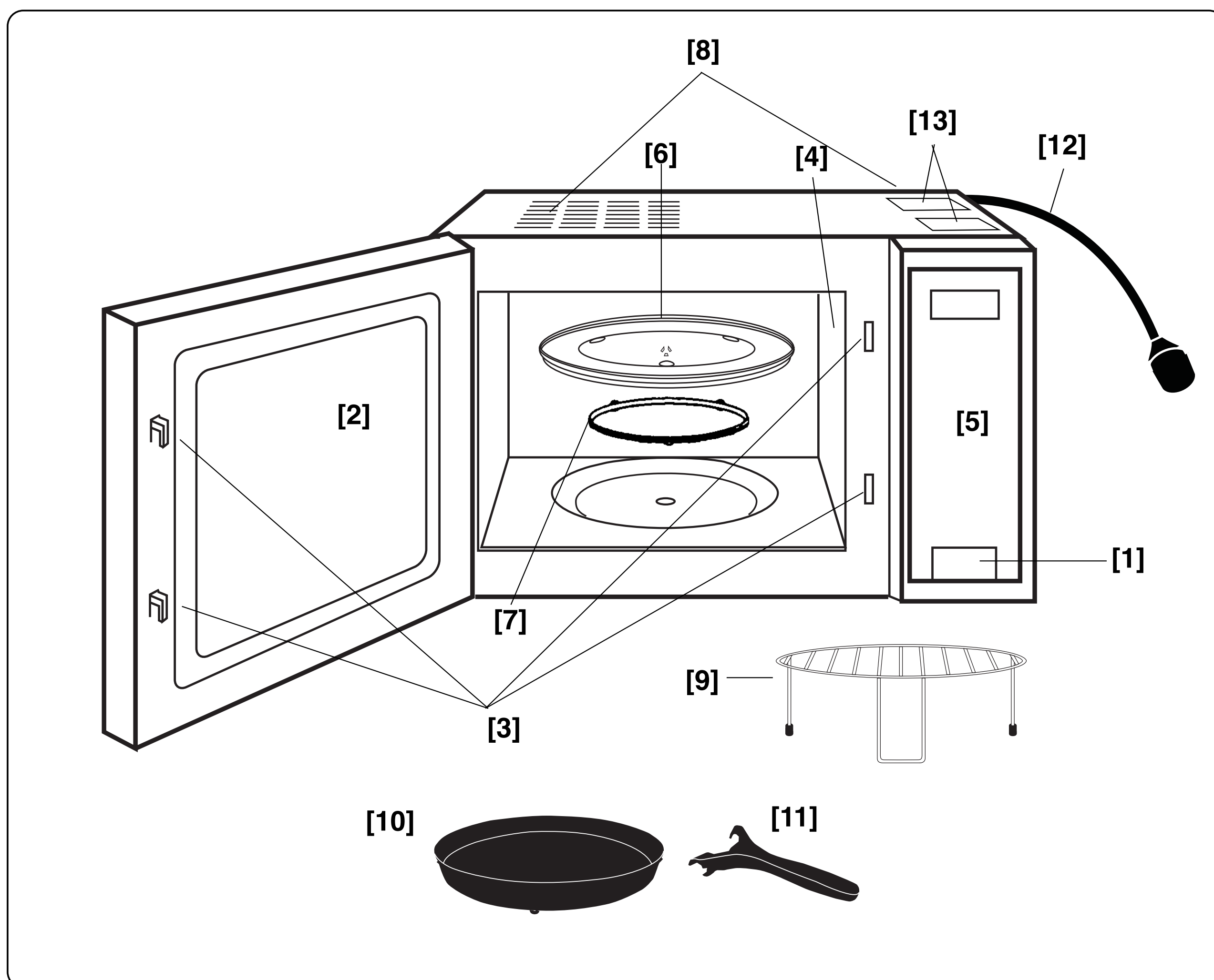
8) Utensilios/papel de aluminio

- No calentar latas ni botellas cerradas por que pueden explotar.
- Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deben usarse durante la cocción del microondas. Se producirán chispas.
- Si usted utiliza cualquier hoja de aluminio, pinchos para carne o utensilios de metal, la distancia entre ellos, las paredes y la puer ta del horno debe ser de al menos 2 cm para prevenir chispazos.

9) Biberones/tarritos para bebés

- El tapón y la tetina, o la tapadera, deben sacarse de los biberones y de los tarritos antes de colocarlos en el horno.
- El contenido de los biberones y de los tarri tos tienen que removerse o agitarse.
- La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemarse.

Esquema descriptivo



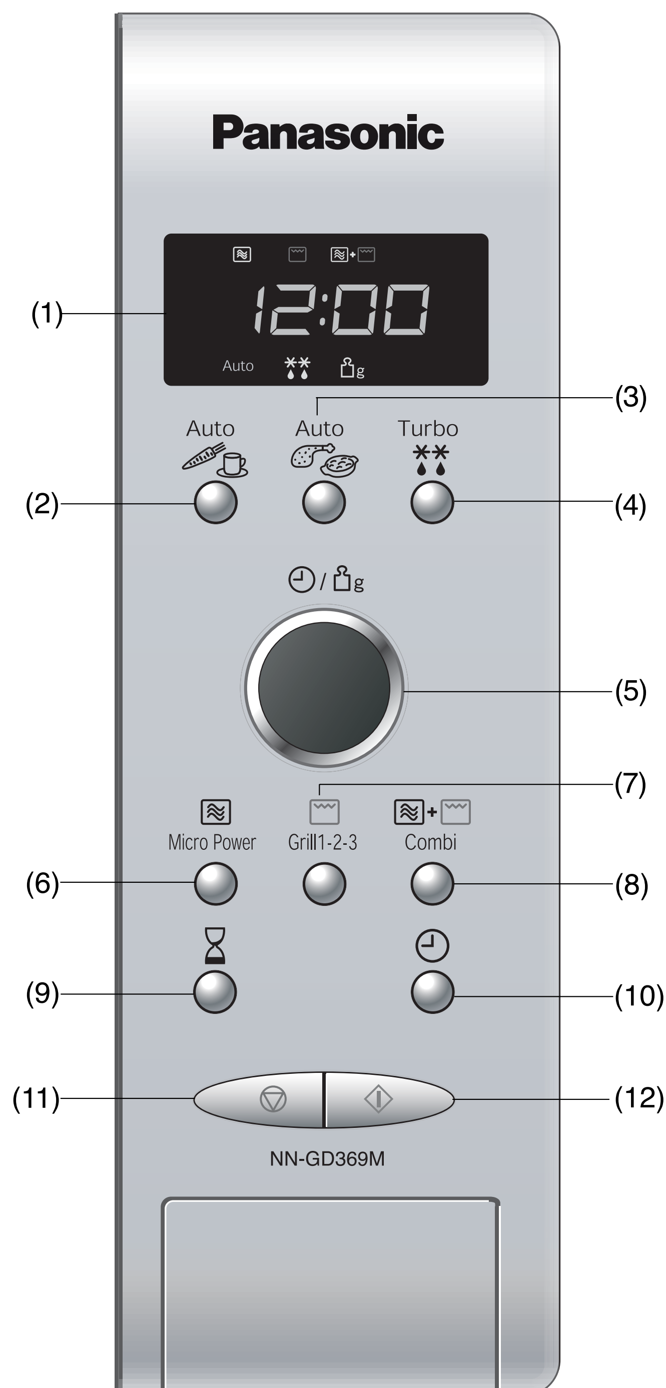
1. **Botón de apertura de la puerta**

   Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, éste se detendrá temporalmente sin borrar el ajuste que se haya hecho con anterioridad. La cocción se reiniciará en cuanto se cierre la puerta y se pulse Marcha.
2. **Ventana del horno**
3. **Sistema de cierre de seguridad de la puerta**
4. **Orificios de ventilación**
5. **Panel de control**
6. **Bandeja de cristal**
7. **Aro Giratorio**
8. **Orificios de ventilación exteriores**
9. **Parrilla**
10. **Banjera para Panacrunch**
11. **Mango**
12. **Cable de alimentación**
13. **Advertencia (superficie caliente)**

Español

Cuadros de mandos

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Pantalla de visualización
(2) Programas de microondas automático por peso
(3) Programas mixtos automáticas por peso
(4) Botón de descongelación turbo con peso automático
(5) Dial Tiempo/Peso
(6) Niveles de potencia del microondas
(7) Botón del grill
(8) Botón del modo mixto
(9) Botón Retraso/Reposo
(10) Botón del reloj
(11) Botón parada / cancelar:
Antes de cocinar:
si pulsa una vez, borrará sus órdenes.
Durante la cocción:
si pulsa una vez, detendrá temporal mente el programa de cocción.
Si vuelve a pulsar, cancelará todas sus órdenes y en la pantalla aparecerá la hora del día.
(12) Bóton marcha

* El diseño del panel de control del micro-ondas puede ser de diferente color, pero las funciones de este no varían.

Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Nota:

1. Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá.
2. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmedi atamente después de completar el últi mo funcionamiento.

Pitido

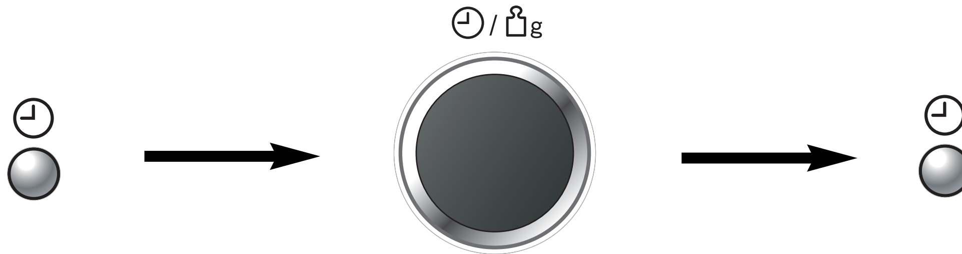
Cuando se pulse correctamente un botón, se escuchará un pitido. Si se pulsa un botón y no se escucha ningún pitido, la unidad no ha aceptado o no puede aceptar la orden. Al terminar de cocinar, suenan cinco pitidos.

Nota

Si se establece una operación y no se pulsa el botón de inicio, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al modo de reloj.

Ajuste del reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez, aparece “88:88” en la pantalla de visualización.



- **Pulse el botón del reloj una vez.**
  Los : comienzan a parpadear
- **Ponga la hora girando el dial Tiempo/Peso.**
  La hora aparece en la pantalla y los : parpadean
- **Pulse el botón del reloj.**
  Los : paran de parpadear y la hora está entrada

Nota:

1. Para volver a programar la hora del día, repita los pasos de 1 a 3.
2. El reloj conservará la hora del día mientras el horno esté conectado y reciba corriente eléctrica.
3. Se trata de un reloj con 24 horas, es decir, 2 pm = 14.00 y no 2.00.

Español

Bloqueo de seguridad para niños

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El bloqueo para niños puede activarse cuando el visualizador muestra los dos puntos o la hora.

Para activarlo: 

Para cancelarlo: 

- **Pulsar el botón de marcha tres veces**.
  La hora del día desaparecerá. La hora actual no se perderá. ‘_ _ _ _’ aparecerá en el visualizador.
- **Pulsar el botón parada / cancelar tres veces**.
  La hora del día reaparecerá en el visualizador.

NOTA: Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el botón de inicio 3 veces en un período de 10 segundos.

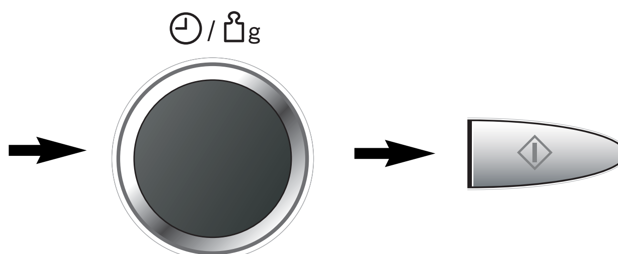
Cocción y descongelación

La bandeja de cristal debe estar siempre colocada cuando se utiliza el horno.





	Potencia	
1 pulsación	Alta	**850 Vatios**
2 pulsaciones	Descongelar	**270 Vatios**
3 pulsaciones	Media	**600 Vatios**
4 pulsaciones	Baja	**440 Vatios**
5 pulsaciones	Cocción Lenta	**250 Vatios**
6 pulsaciones	Calentar	**100 Vatios**



- **Pulse el botón de potencia del microondas.** Seleccione el nivel de potencia que desee. Se encenderá el indicador de microondas y se visualizará la potencia en la pantalla.
- **Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso.** El horno puede programarse para 90 minutos en potencia media, baja, cocción lenta y descongelar. La potencia alta sólo puede programarse para 30 minutos.
- **Pulse el botón marcha.** El programa de cocción se iniciará y el tiempo de la pantalla empezará a descontarse.

PRECAUCIÓN: **El horno se pondrá en marcha automáticamente en la potencia de microondas ALTA si se introduce un tiempo de cocción y no se ha seleccionado previamente el nivel de potencia.**

Cocción multifase

El horno dispone de 3 fases de cocinado, de modo que usted puede programar hasta 3 instrucciones distintas y el horno conmutará automáticamente de una conexión a otra (repita los pasos 1 y 2 anteriores, pero pulse Start (Arranque) únicamente después de haber introducido ambas fases).

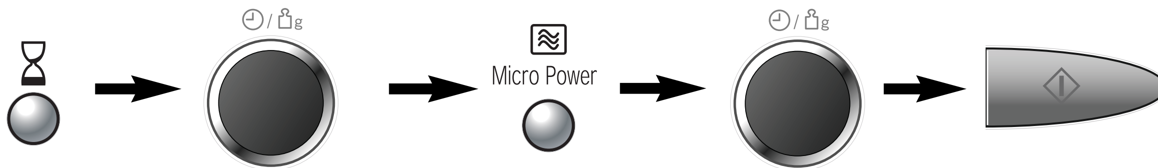
Nota:

El botón de descongelación automática por peso puede programarse sólo en la primera fase.

Cocción con Arranque Retrasado

Utilizando el botón Retraso/Parada, puede programarse la cocción con Arranque Retrasado.

e.j.



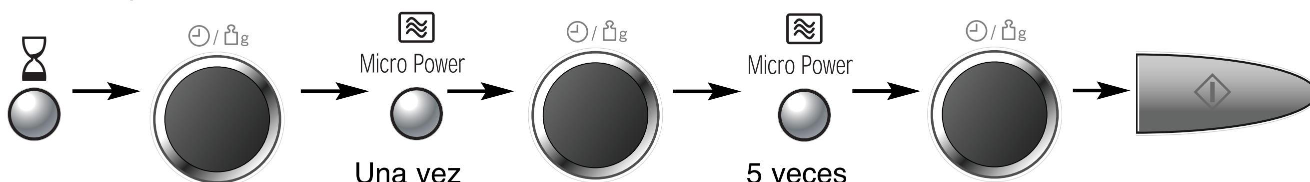
- **Pulse el botón Retraso/Parada.**
- **Ajuste el tiempo de retraso girando el dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas).**
- **Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.**
- **Pulse el botón de Arranque.**

NOTA:

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo la cocción de Arranque Retrasado.

p. ej.

Arranque Retrasado: 1 hora   Alta Potencia: 10 min.   Potencia de Ebullición Lenta: 20 min.



Una vez   5 veces

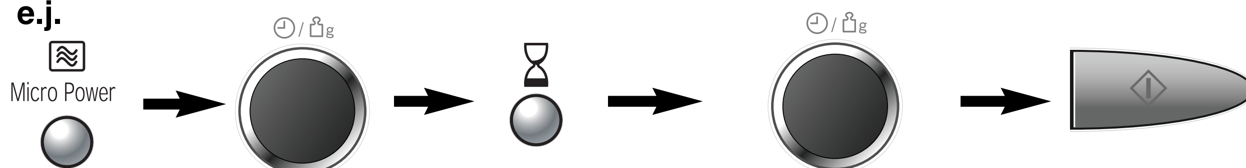
2. Si el tiempo de retraso programado es de más de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minuto. Si es de menos de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de segundo.

3. El Arranque Retrasado no puede programarse antes de cualquier Programa Automático.

Tiempo de Parada

Utilizando el botón Retraso/Parada, puede usted programar el Tiempo de Parada después de que la cocción haya finalizado o utilizarse para programar el horno como temporizador en minutos.

e.j.



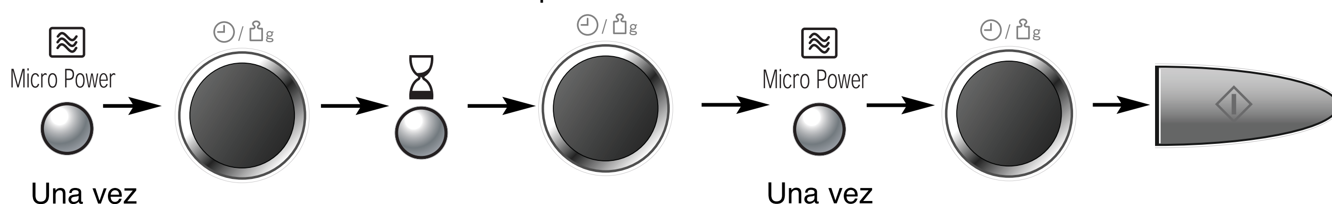
- **Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.**
- **Pulse el botón Retraso/Par-ada.**
- **Ajuste la cantidad de tiempo deseada giran-do el dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas).**
- **Pulse el botón de arranque.**

NOTA:

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el Tiempo de Parada.

p. ej.

Alta Potencia: 4 min.   Tiempo de Parada: 5 min.   Alta Potencia: 2 min.



Una vez   Una vez

2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.

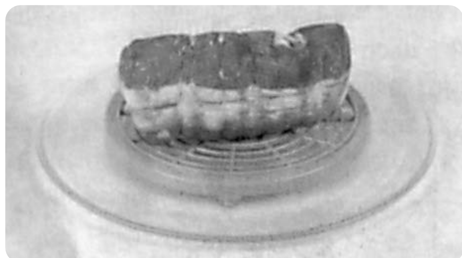
3. Esta función puede también utilizarse como temporizador. En este caso pulse el botón Retraso/Parada, ajuste el tiempo y pulse el botón de Arranque.

Descongelar con Microondas

Consejos para descongelar

Compruebe la descongelación varias veces, incluso aunque esté usando los botones automáticos. Respete los tiempos de reposo.

Tiempos de reposo



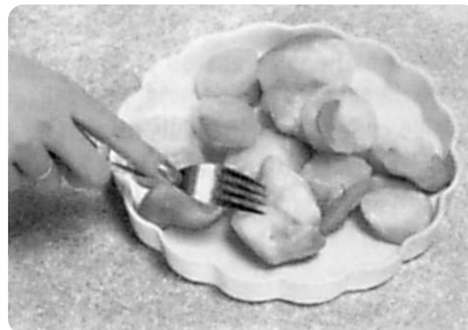
Las porciones pequeñas de comida se deben cocinar casi inmediatamente después de su descongelación. Es normal que los trozos de comida más grandes estén congelados en el centro. Antes de cocinarlos, déjelos reposar durante **un mínimo de una hora**. Durante este tiempo de reposo la temperatura se hace homogénea en todo el alimento y se descongela por conducción. **Nota:** Si no va a cocinar los alimentos inmediatamente, guárdelos en el frigorífico. Nunca vuelva a congelar comida ya descongelada sin haberla cocinado antes.

Carnes para asados y aves



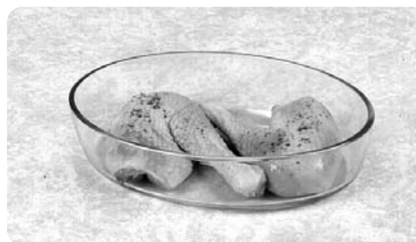
Es preferible poner la carne para asar en un plato boca abajo o en una rejilla de plástico para que no pierda sus jugos. Es fundamental proteger las partes más delicadas del alimento con pequeños trozos de papel de aluminio para impedir que se cocinen. No es peligroso emplear pequeños trozos de papel de aluminio dentro de su horno, si procura que **no entren en contacto con las paredes del horno.**

Carne picada o dados de carne y pescado



Ya que la parte exterior de estos alimentos se descongela con mucha rapidez, es necesario separar los trozos con frecuencia mientras se descongelan y sáqueles cuando ya estén descongelados.

Porciones pequeñas

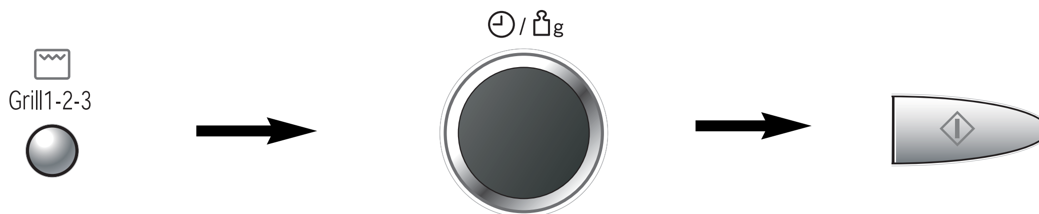


Las chuletas y los trozos de pollo se deben separar lo antes posible para que se descongelen por igual. Las zonas grasas y los extremos se descongelan más rápidamente, póngalos cerca del centro del plato giratorio o protéjalos.

Pan

El pan requiere mas tiempo para poder descongelar el centro de este. Pero el tiempo debe ser corto si son panecillos o el pan esta cortado a rebanadas.

Grill



- Pulse el botón del grill.
  1 pulsación grill 1 (alta)
  2 pulsaciones grill 2 (media)
  3 pulsaciones grill 3 (baja)
  Se encendera el indicador del grill y se visualizará el nivel del grill (1, 2 o 3) en la pantalla.

- Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).

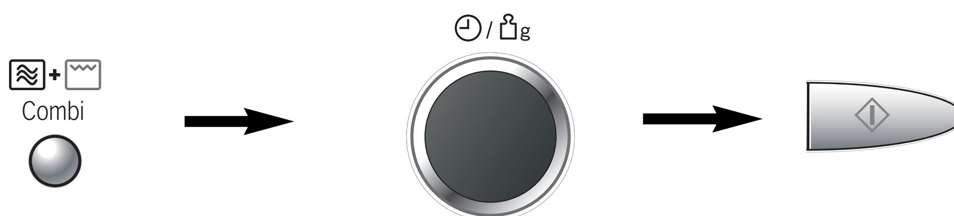
- Pulse el botón marcha. El tiempo de la pantalla comenzará a descender.

Nota:

1. Coloque el alimento en la parrilla del grill sobre la bandeja de cristal. Coloque una fuente resistente al calor (Pyrex®) debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. No cubra nunca los alimentos cuando esté utilizando el grill.
3. No trate de precalentar el grill.
4. El grill sólo funciona con la puerta del horno cerrada, no se puede utilizar la función de grill con la puerta abierta.
5. No hay potencia de microondas en el programa de sólo GRILL.
6. La mayor parte de los alimentos precisan que se les dé la vuelta durante la cocción. Para darles la vuelta, abra la puerta del horno y saque CON CUIDADO la parrilla del grill utilizando guantes para horno.
7. Después de darles la vuelta, vuelva a colocar la comida en el horno y cierre la puerta. Después de cerrar la puerta del horno, debe pulsar MARCHA. La pantalla del horno seguirá descontando el tiempo de grill restante. Es bastante seguro abrir la puerta del horno en cualquier momento, para comprobar la evolución de los alimentos mientras se está utilizando el grill.
8. El grill brillará intermitentemente durante la cocción, es normal. Limpie siempre el horno después de utilizar el grill y antes de volver a utilizar el microondas o el horno en el modo mixto.

PRECAUCIÓN: La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno, sujetando la parrilla y la fuente resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.

Cocción en el modo mixto



- Pulse el botón del modo mixto. Se encendera el indicador del modo mixto y se visualizará el nivel del modo mixto (1, 2 o 3) en la pantalla.
- Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).
- Pulse el botón marcha.

Pulsaciones	Nivel	Microondas	Grill
1 pulsación	modo mixto 1	400 W	1100 W
2 pulsaciones	modo mixto 2	250 W	1100 W
3 pulsaciones	modo mixto 3	440 W	950 W

Cuando se cocina en modo mixto, la potencia del microondas cocina el alimento con rapidez mientras que el grill le da el color tostado y el toque crujiente de la cocina tradicional.

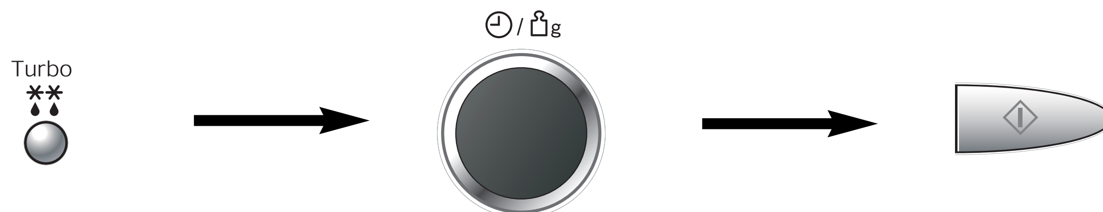
Nota:

1. La parrilla del grill está diseñada para utilizarla en el **modo mixto** y Grill. No trate nunca de utilizar ningún otro accesorio de metal distinto de los que se entregan con el horno. Coloque un plato resistente al calor debajo para recoger la grasa y las gotas.
2. Utilice la parrilla del grill sólo como se describe. NO la utilice si está usando el horno con menos de 200g de alimentos en un programa manual. Para pequeñas cantidades, no cocine en **modo mixto**, cocine SÓLO con el GRILL o el MICROONDAS para obtener los mejores resultados.
3. No cubra nunca los alimentos cuando esté cocinando en **modo mixto**.
4. NO precaliente el grill en el **modo mixto**.
5. Pueden producirse arcos si se utiliza un peso inadecuado de los alimentos, si se ha dañado la parrilla del GRILL o si se ha utilizado por error un recipiente de metal. Los arcos son destellos de luz azules que se ven en el microondas. Si se producen, pare el horno inmediatamente.
6. Algunos alimentos deberían cocinarse en el **modo mixto** sin utilizar la parrilla del grill, por ejemplo, asados, gratinados, pasteles y pudings. Los alimentos deberían colocarse en un recipiente no metálico resistente al calor y ponerse directamente sobre la bandeja de cristal.
7. NO utilice recipientes plásticos para MICROONDAS en programas del **modo mixto** (a menos que sean adecuados para la cocción mixta). Los recipientes deben poder soportar el calor del grill de la parte superior, por ejemplo, resultan ideales los de cristal resistente al calor como el Pyrex® o la cerámica.
8. NO utilice sus propios recipientes o botes de metal, puesto que las microondas no podrán penetrar en la comida uniformemente.

PRECAUCIÓN: **La parrilla del grill debe utilizarse siempre con la bandeja de cristal. Saque la parrilla del grill del horno sujetando la parrilla y la fuente resistente al calor firmemente. Utilice guantes para horno cuando saque los accesorios. No toque nunca la ventana exterior o las partes metálicas interiores de la puerta u horno al introducir o sacar alimentos a causa de las altas temperaturas que se dan.**

Descongelación automática por peso

Con esta prestación podrá descongelar alimentos congelados según su peso.



- **Seleccione el programa de descongelación que desee**
  1 pulsación piezas pequeñas
  2 pulsaciones pieza grande
  Aparacerá el número de programa en la pantalla y se encenderán los indicadores automático y descongelación.
- **Fije el peso del alimento congelado usando el dial Tiempo/Peso.** Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100g.
- **Pulse el botón marcha. No olvide remover o dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación.**

Español

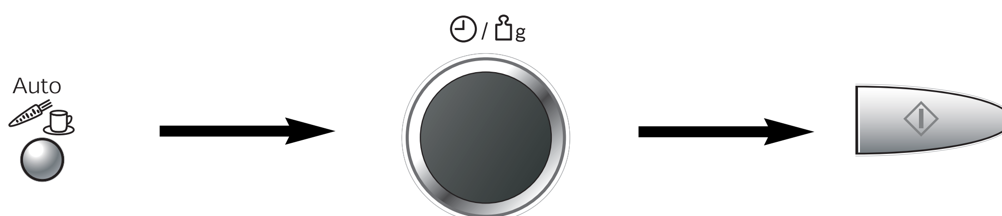
Programa	Peso (Mín./Máx.)	Alimentos
1 Piezas pequeñas	100 - 1000g	Piezas pequeñas de carne, escalopas, salchichas, carne picada, filetes de pescado, filetes, chuletas (de entre 100 y 400 g cada uno). Girarlo / remover al sonar el pitido.
2 Pieza grande	400 - 2000g	Piezas grandes de carne, asados, pollos enteros, trozos grandes de pescado. Girarlo al sonar el pitido.

IMPORTANTE: Ver página Es-9 para la descongelación con microondas.

Recalentado/cocción automática por peso

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.

Ejem.



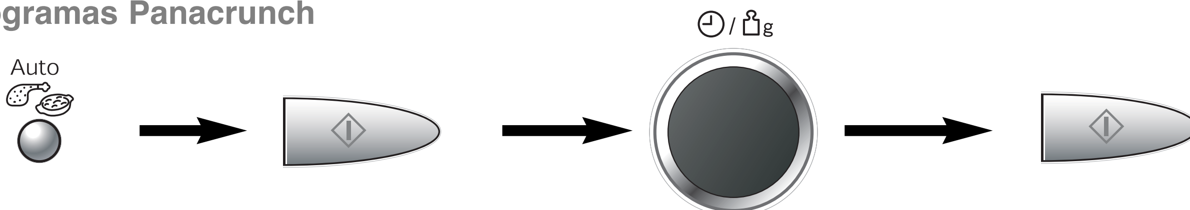
- **Seleccione la categoría deseada.** En la pantalla aparecerá la luz del auto indicador y el número del programa.
- **Fije el peso del alimento usando el dial Tiempo/Peso**
  Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100g.
- **Pulse el botón marcha.**

Recalentado/cocción automática por peso

Programa	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
Auto **1 pulsación** **PLATO PREPARADO FRESCO**	150 - 1200g		**Para recalentar un plato de comida o un guiso fresco.** Todos los alimentos deben estar precocinados. Los alimentos deben estar a una temperatura de nevera de +5 °C aproximadamente. Seleccione el programa de comida fresca (pulse 1 vez el botón de programa automático de microondas). Remueva cada vez que suene la alarma. Déjelo reposar unos minutos. Cerciórese de que la comida esté completamente caliente antes de servirla. Es posible que las piezas grandes de pescado / carne con un poco de salsa tarden más tiempo en cocinarse.
Auto **2 pulsaciones** **RECALENTAR TAZA/TAZON**	1 taza - 150g 1 tazón - 300g 2 tazones - 600g		**Para recalentar 1 taza (150 g), 1 tazón (300 g) o 2 tazones (600 g) de bebida caliente (té, café, leche o sopa).** Seleccione el programa de recalentar taza / tazón (pulse 2 veces el botón de programa automático de microondas). Indique el peso 150 g, 300 g o 600 g y pulse el botón de inicio.
Auto **3 pulsaciones** **VERDURA FRESCA**	200 - 1100g		**Para cocinar verdura fresca.** Coloque la verdura preparada en un recipiente del tamaño adecuado. Rocíela con 1 cucharada sopera agua por cada 100 g de verdura. Cúbralo con film transparente perforado o con una tapa. Seleccione el programa de verdura fresca (pulse 3 veces el botón de programa automático de microondas). Remuévala / déle la vuelta cada vez que suene la alarma.
Auto **4 pulsaciones** **PESCADO FRESCO**	200 - 900g		**Para cocinar pescado fresco.** Coloque el pescado en un recipiente del tamaño adecuado, añada 2 cucharadas soperas (30 ml) de agua. Cúbralo con film transparente perforado o con una tapa. Seleccione el programa de pescado fresco. (pulse 4 veces el botón de programa automático de microondas).

Recalentado/cocción automática por peso

Programas Panacrunch



1. Seleccionar el programa deseado y colocar la bandeja para Panacrunch en el horno directamente sobre la bandeja de cristal.
2. Pulsar el botón de marcha para precalentar la bandeja para Panacrunch .
3. Tras el precalentamiento suenan pitidos. Colocar el alimento en la bandeja, fijar el peso.
4. Pulsar el botón Marcha.

Programa	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
Auto **1 pulsación** **PIZZA CONGELADA**	150 - 480g		**Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza congelada comprada.** Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
Auto **2 pulsaciones** **PIZZA FRESCA**	150 - 480g		**Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza fresca.** Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
Auto **3 pulsaciones** **QUICHE FRESCA**	130 - 500g		**Para recalentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la parte superior de la quiche fresca.** Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la bandeja previamente precalentada.
Auto **4 pulsación** **PRODUCTOS DE PATATA CONGELADOS**	150 - 400g		**Para recalentar, dejar crujientes y dorar los productos de patata congelados.** Después de precalentar la bandeja, esparcir los productos de patata en la bandeja. Para obtener mejores resultados, cocinar en una sola capa y girar al sonar el pitido.

Recalentado/cocción automática por peso

Con esta prestación los alimentos pueden cocinarse en función de su peso. El peso debe indicarse en gramos.

Ejem.











- **Seleccione la categoría deseada.** En la pantalla aparecerá la luz del auto indicador y el número del programa.
- **Fije el peso del alimento usando el dial Tiempo/Peso**
  Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100g.
- **Pulse el botón marcha.**

Programa	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
Auto **5 pulsaciones** **GRATINADOS CONGELADOS**	300 - 1000g		**Para recalentar, dorar y que quede crujiente la parte superior de los platos precocinados gratinados.** Este programa es adecuado para lasaña congelada, canelones, platos cubiertos con puré de patatas y pasta al horno. Saque el gratinado congelado del envoltorio y colóquelo en un recipiente resistente al calor en la bandeja de cristal. Seleccione el programa de gratinado congelado. (pulse 5 veces el botón de programa automático de combinación).
Auto **6 pulsaciones** **PIEZAS DE POLLO FRESCO**	150 - 1000g		**Para cocinar trozos de pollo fresco, como por ejemplo pechugas, muslos enteros, medios muslos y cuartos de pollo.** Coloque los trozos en un recipiente resistente al calor en la rejilla de metal sobre la bandeja de cristal. Seleccione el programa de trozos de pollo fresco (pulse 6 veces el botón de programa automático de combinación). Déle la vuelta a la comida cada vez que suene la alarma.
Auto **7 pulsaciones** **RECALENTAR PAN/CROISSANT**	70 - 400g		**Para recalentar pan congelado, bollos y croissants.** Saque la pieza del envoltorio y colóquela en la rejilla de metal sobre la bandeja de cristal. Seleccione el programa de pan/croissants (pulse 7 veces el botón de programa automático de combinación). Déle la vuelta a la comida cada vez que suene la alarma.

Bandeja para Panacrunch

El “concepto”

Algunos alimentos cocinados con microondas pueden quedar poco crujientes. Su accesorio Panacrunch dorará y hará crujientes las pizzas, quiches, tartas, productos de bollería, igual que lo haría un horno convencional. Su bandeja Panacrunch trabaja de tres maneras : calentando la bandeja por absorción de las microondas, calentando el alimento directamente por microondas y calentando el alimento mediante el grill. La base de la bandeja absorbe las microondas y las transmite en forma de calor. Entonces el calor es conducido a través de la bandeja al alimento. El efecto de calentamiento es maximizado por la superficie anti-adherente.

Uso de la bandeja Panacrunch (funcionamiento manual)

- Para obtener mejores resultados, precalentar la bandeja antes de usarla. Colocarla directamente sobre la bandeja de cristal y precalentar en Combinado 1 unos 3 minutos. Para ayudar a que se doren alimentos como salchichas y hamburguesas, untar la bandeja con aceite antes de precalentarla.

- Sacar la bandeja del horno y colocar el alimento en la bandeja. Usar el mango de la bandeja para Panacrunch o unas manoplas ya que la bandeja estará muy caliente. Para obtener mejores resultados, es importante que el alimento esté colocado sobre la bandeja inmediatamente después del precalentamiento. Si se retrasa, no puede garantizarse un buen resultado.

Notas :

1. No precalentar la bandeja más de 8 minutos.
2. Colocar la bandeja siempre en el centro de la bandeja de cristal y asegurarse de que no toque la pared de la cavidad del horno. No hacer esto puede causar chispas que dañarían la cavidad.
3. Usar siempre la bandeja sobre la bandeja de cristal. No usarla con la parrilla.
4. Usar siempre el mango para la bandeja o unas manoplas cuando manipule la bandeja caliente.
5. Asegurarse de que se ha sacado todo el envoltorio del alimento antes de la cocción.
6. No colocar ningún material sensible al calor sobre la bandeja caliente, ya que puede quemarse.
7. La bandeja puede usarse en un horno convencional.
8. Para obtener mejores resultados, usar la bandeja en COMBINADO GRILL y MICROONDAS.

Conservación de la bandeja

- Nunca utilice ningún tipo de utensilio punzante sobre la bandeja pues puede dañar la superficie anti-adherente.
- Después de usarla, lavar la bandeja en agua caliente con jabón y aclarar en agua caliente. No use ninguna clase de sustancia limpiadora abrasiva o estropajos, ya que esto dañaría la superficie de la bandeja.
- La bandeja puede lavarse en el lavavajillas.



Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?

R: Cuando el horno no se ponga en marcha verifique los siguientes puntos:

1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuélvalo a enchufar.
2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si funciona, es probable mente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.

P: Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor. ¿Es esto normal?

R: Pueden ocurrir algunas interferencias en la radio y el televisor cuando usted cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos electrodomésticos, tales como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. Ello no significa que su horno tenga algún problema.

P: El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?

R: El horno está diseñado para rechazar programas incorrectos. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa de cocción.

P: Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?

R: El calor que despiden los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire calentado es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay microondas en este aire. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.

P: ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?

R: Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción GRILL. El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no deben usarse en los modos de cocción MICROONDAS y COMBINADO.

P: Se oyen ruidos de zumbidos y chasquidos en mi horno cuando cocino mediante COMBINADO. ¿Qué causa estos ruidos?

R: Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste combinado. Esto es normal.

P: El horno deja de funcionar en microondas y en la pantalla aparece “H97” o “H98”. ¿Por qué?

P: Lo que se ve en la pantalla indica que hay un problema con el sistema de generación de microondas. Póngase en contacto con el centro de reparaciones autorizado.

Cuidado de su Horno

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes severos o abrasivos.
   NO USE LIMPIADORES DE HORNOS CONVENCIONALES.
3. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir que sufran algún daño las partes operativas del interior del horno, no debe permitirse que el agua se filtre por las aberturas de ventilación.
5. Si el panel de control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco, y suave. No use detergentes severos o abrasivos en el panel de control. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Después de limpiarlo, pulse el botón PARADA/CANCELAR para borrar la ventana de visualización.
6. Si se forman condensaciones en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielas con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona bajo condiciones de humedad alta y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.
7. De vez en cuando es necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lávela con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
8. Deben limpiarse regularmente el aro giratorio y la base interior del horno para evitar un ruido excesivo. Simplemente, limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave en agua caliente, y después séquela con un trapo limpio. El aro giratorio puede lavarlo en una solución de agua y jabón suave. Los vapores del cocinado recogidos durante un uso repetido del horno no afectan en nada a la parte inferior del mismo ni a las ruedecillas del aro giratorio. Después de sacar el aro giratorio del suelo de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de volverlo a colocar en la posición correcta.
9. Cuando use el modo GRILL o COMBINADO, algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
10. Este horno solamente puede ser revisado por personal cualificado. Para el mantenimiento y reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más próximo.
11. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
12. Debe mantener el horno limpio, puesto que no hacerlo así podría llevar al deterioro de las superficies, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.
13. Mantenga los respiraderos limpios en todo momento. Compruebe que no hay polvo ni otros materiales obstruyendo los respiraderos de la parte superior, inferior y trasera del horno. Si los respiraderos quedan obstruidos, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y podría provocar una situación peligrosa.

Especificaciones Técnicas

Alimentación Eléctrica:	230 V, 50 Hz
Potencia de entrada:	Máximo: 1800 W
Microondas	1125 W
Grill;	1100 W
Potencia de salida:	Microondas 850 W (IEC-60705)
Grill;	1100 W
Dimensiones exteriores:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S) 482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Dimensiones cavidad del horno:	325 (ancho) x 330 (fondo) x 191 (alto) mm
Peso sin embalar:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M) 10.0 kg (NN-GD379S)
Ruido:	58.8 dB (EN60704)

Especificaciones sujetas a variación sin previo aviso.

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC=Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.

Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Según la directiva 2004/108/CE, artículo 9(2)
Centro de Ensayos de Panasonic
Panasonic Service Europe, una división de Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, República Federal de Alemania
Fabricado por Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Instalação e ligação

Examinar o micro-ondas

Desembale o micro-ondas, retire todo o materialda embalagem e examine o forno paraverificar se existem quaisquer danos, taiscomo amolgadelas, dobradiças quebras oufendas na porta. Se encontrar algum dano,avise o seu distribuidor imediatamente. Nãoinstale um micro-ondas danificado.

Instruções para ligação à terra

IMPORTANTE: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO ADEQUADAMENTE À TERRA POR MOTIVOS DE SEGURANÇA PESSOAL.
Se a sua tomada eléctrica não tiver uma ligação à terra, é da responsabilidade pessoal do cliente mandá-la substituir por uma tomada com terra apropriada.

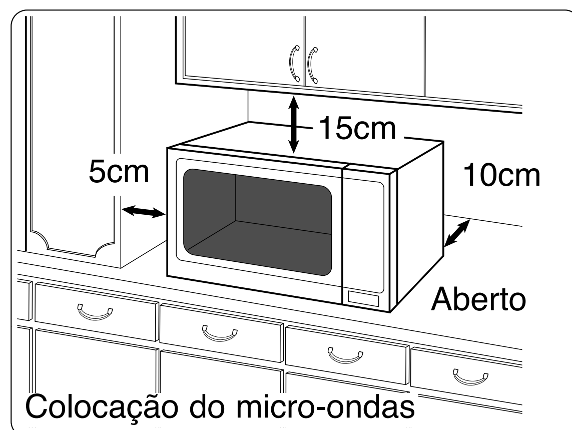
Voltagem de funcionamento

Deve utilizarse a voltagem que está especificada na etiqueta do forno. Se for utilizada uma voltagem superior à especificada, pode provocar um incêndio ou outros danos.

Colocação do forno

Este forno deve ser utilizado numa banca.
Não deve ser embutido ou colocado no interior de um armário.

1. Coloque o forno numa superfície plana e estável, a uma altura do chão mînima de 85 cm.
2. Quando este forno estiver instalado, deve tomar medidas para que este aparelho seja facilmente isolado da fonte de energia, ao desligarse a ficha ou desligando um disjuntor.
3. Para obter um funcionamento eficaz, assegure uma circulação de ar suficiente para o micro-ondas.



Colocação do micro-ondas

Utilização na bancada:

a. Reserve um espaço de 15 cm na parte de cima do forno, 10 cm na parte posterior e 5 cm num dos lados. O outro lado deve ter uma área disponível mínima de 40 cm.
b. Se um dos lados do forno ficar encostado a uma parede, o outro lado ou a parte de cima não devem estar tapados.

4. Não coloque o micro-ondas perto de um fogão a gás ou eléctrico.
5. Os pés do forno não devem ser retirados.
6. Este forno é só para uso doméstico.
7. Evite a utilização do micro-ondas em ambientes de humidade elevada.
8. O cabo de corrente não deve estar em contacto com o exterior do forno. Afaste o cabo de superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado na margem de uma mesa ou bancada. Não mergulhe em água o cabo, a ficha ou o forno.
9. Não tape as saídas de ar na parte de cima e na parte posterior do forno. Se estas saí das forem tapadas durante o funciona mento, o forno pode aquecer em demasia. Neste caso, o forno será protegido por um mecanismo de segurança térmica e reto mará o funcionamento, depois de ter arre fecido.
10. Este aparelho não se destina a utilização associada a um tempo rizador externo ou a um sistema de controlo remoto separa do.

Instalação e ligação

ATENÇÃO
Informações importantes de segurança

1. A selagem da porta e a sua área devem ser limpas com um pano húmido.

   O aparelho deve ser inspeccionado para detectar danos na selagem da porta e na sua área, e se esta área estiver danificada, o aparelho não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência formado pelo fabricante.
2. Não tente manipular ou fazer ajustes ou reparações na porta, no compartimento do painel de comandos, nos interruptores de fecho de segurança ou em qualquer outra parte do forno. Não retire o painel exterior do forno que protege da exposição à energia de microondas. As reparações só devem ser feitas por um técnico de assistência qualificado.
3. Não utilize este aparelho se este possuir o CABO OU FICHA danificados, se não estiver a funcionar correctamente ou se foi danificado ou deixado cair. É perigoso, tentar reparar o micro-ondas, pelo que só deverá fazêlo um um técnico qualificado.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou revendedor, ou alguém qualificado para o efeito, de modo a evitar situações de risco.
5. Apenas permita a utilização do forno por crianças, sem qualquer supervisão, quando tiverem sido dadas instruções adequadas, para que a criança seja capaz de utilizar o forno de um modo seguro e que compreenda os perigos de uma utilização inadequada.
6. Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, dada a sua propensão para explodirem.
7. Este aparelho não se destina a utilização por indivíduos (incluindo crianças) com defi ciências sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a super visão ou tenham recebido instruções quan to à utilização do aparelho por um respon sável pela respectiva segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Atenção: Superfícies quentes



Instruções de segurança

Utilização do forno

1. Utilize o forno apenas para a confecção de alimentos. Este forno foi especialmente concebido para aquecer ou cozinhar alimentos. Não utilize este forno para aquecer produtos químicos ou outros produtos que não sejam alimentos.
2. Antes de utilizar, verifique se os utensílios/ recipientes são adequados para a utilização em micro-ondas.
3. Não tente utilizar este micro-ondas para secar jornais, roupas ou outros materiais. Existe a possibilidade de se incendiarem.
4. Quando o forno não estiver a ser utilizado, não guarde objectos que não sejam acessórios do forno, no seu interior, devido ao perigo do forno poder ser ligado acidentalmente.
5. O aparelho não deve ser utilizado com MICRO-ONDAS ou COMBINADO SEM ALIMENTOS NO INTERIOR. Este tipo de funcionamento pode danificar o aparelho.
6. Se ocorrer fumo ou fogo no forno, prima a tecla de PARAGEM/CANCELAMENTO. Desligue a ficha da tomada eléctrica ou corte o circuito eléctrico.

Funcionamento do aquecedor

1. As superfícies exteriores do forno, incluindo as saídas de ar da cuba e a porta do forno, ficam quentes durante as funções COMBINADO ou GRELHADOR. Tome cuidado ao abrir e fechar a porta e ao retirar e colocar alimentos e acessórios.
2. O forno tem dois elementos de aquecimento situados na parte superior do forno. Depois de utilizar a função COMBINATION e GRILL, estas superfícies ficam muito quentes. Deve ter muito cuidado para evitar tocar na grelha no interior do forno.

   NOTA: Depois de cozinhar nestes modos, os acessórios do forno ficam bastante quentes.
3. Os componentes acessíveis podem ficar quentes numa utilização combinada. Mantenha o microondas fora do alcance das crianças pequenas; as crianças apenas deverão utilizar o forno sob a supervisão de um adulto já que produz temperaturas elevadas.

Luz do forno

Quando for necessário substituir a luz do forno, consulte por favor o seu distribuidor.

Acessórios

O forno vem equipado com uma série de acessórios. Siga sempre as indicações dadas para a utilização dos acessórios.

Prato giratório de vidro

1. Não utilize o forno sem colocar, no sítio indicado, o anel rotativo e a prato giratório de vidro.
2. Nunca utilize outro tipo de prato giratório de vidro diferente da que foi especialmente concebida para este forno.
3. Se o prato giratório de vidro estiver quente, deixe-o arrefecer e passe-o por água para o limpar.
4. O prato giratório de vidro pode rodar em qualquer direcção.
5. Se os alimentos ou o recipiente de cozinha, no prato, tocarem nas paredes internas do micro-ondas e o tabuleiro parar de rodar, este irá começar a rodar na direcção oposta. Isto, é uma situação normal.
6. Não cozinhe alimentos directamente em cima do prato giratório de vidro.

Anel Rotativo

1. O anel rotativo e a base interior do forno devem ser limpas com frequência para evitar ruídos e acumulação de restos de alimentos
2. O anel rotativo deve ser sempre utilizado em conjunto com o prato de vidro, para os seus cozinhados.

Tabuleiro de grill

1. O tabuleiro de grill é utilizado para facilitar o alourar de pequenos pratos e contribuir para uma boa circulação do calor.
2. Não utilize recipientes metálicos directamente sobre o tabuleiro de grill nas funções COMBINADO com MICRO-ONDAS.
3. Não utilize os tabuleiros de grill no modo de MICRO-ONDAS.

Panacrunch base para - Consulte a página Pg-17.

Informações importantes

1) Tempos de Cozedura
- O tempo de cozedura depende da condição, temperatura, quantidade de alimento e do tipo de utensílios de cozinha.
- Comece pelo tempo de cozedura mais curto, para ajudar a evitar que os alimentos fiquem cozidos demais. Se os alimentos não estiverem suficientemente cozidos, pode sempre cozêlos durante mais algum tempo.

  Nota: Se os tempos de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos estragam-se e, em circunstâncias extremas, podem incendiar-se e danificar a cuba do forno.

2) Pequenas Quantidades de Alimentos
- Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com um conteúdo de baixa humidade podem queimarse, secar ou incendiarse, se forem cozidos durante muito tempo. Se os materiais no interior se incendiarem, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e retire a ficha da tomada.

3) Ovos
- Não cozinhe ovos com casca em modo de MICRO-ONDAS. Sempre que houver acumulação de pressão, os ovos podem rebentar, mesmo que o processo de aquecimento das MICRO-ONDAS já tenha terminado.

4) Picar as Cascas
- Alimentos porosos, tais como batatas, ovos, e salsichas, devem ser picados antes de os cozinhar em modo MICRO-ONDAS, para não rebentarem ou incendiarem.

5) Termómetro para Carne
- Utilize um termómetro para carne, para verificar o grau de cozedura de assados e aves, apenas quando a carne tiver sido retirada do forno. Não utilize um termómetro para carne convencional quando utilizar MICRO-ONDAS ou COMBINADO, porque pode originar faíscas.

6) Líquidos
- Quando se aquecem líquidos, p. ex. sopa, molhos e bebidas no seu MICRO-ONDAS, pode ocorrer a fervura do líquido sem o surgimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente, devido à fervura. Para evitar esta possibilidade devem seguir-se estes passos:

a) Evite utilizar recipientes facetados e estreitos.

b) Não aqueça em demasia.

c) Agite o líquido antes de colocar o recipiente no forno e façao novamente a meio do aquecimento.

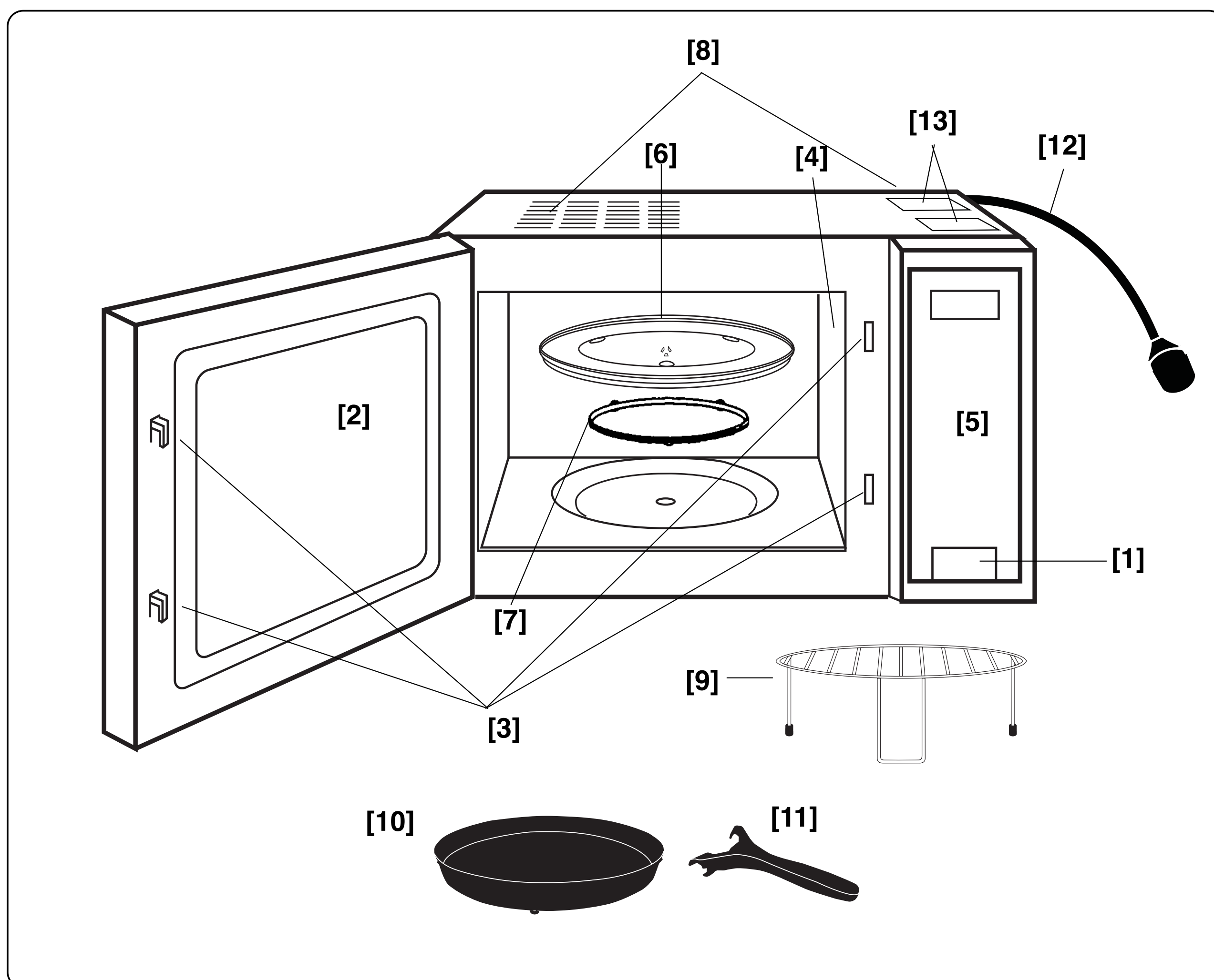
d) Depois do aquecimento, deixeo permanecer no forno durante alguns instantes, agiteo novamente antes de retirar, com cuidado, o recipiente.

7) Papel/Plástico
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno com frequência, uma vez que este tipo de recipientes incendeiamse se forem aquecidos durante demasiado tempo.
- Não utilize produtos de papel reciclado (p. ex. rolo de papel de cozinha), a não ser que, na etiqueta do produto de papel, esteja indicado que o produto é seguro para uma utilização em MICRO-ONDAS. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios, durante a sua utilização.
- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de colocar os sacos no MICRO-ONDAS.

8) Utensílios/Metais
- Não aqueça latas ou garrafas fechadas, porque podem explodir.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por MICRO-ONDAS. Nestas situações, surgem faíscas.
- Se utilizar folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, deve mantêlos a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do forno, de modo a evitar a ocorrência de faíscas.

9) Biberões/Frascos de Comida para Bebés
- O topo e a tetina ou tampa devem ser retirados dos biberões e dos frascos de comida para bebés, antes de serem colocados no forno.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

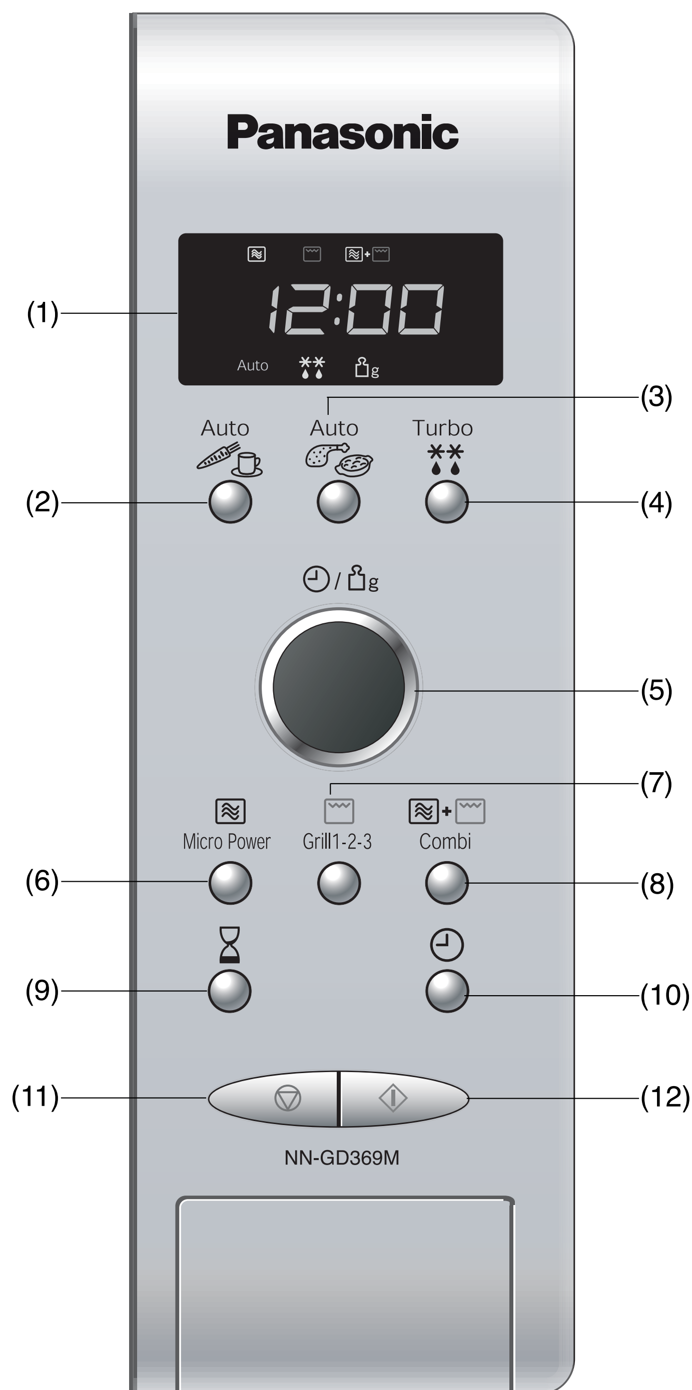
Esquema descritivo



1. **Tecla de Abertura da Porta**
   Pressione para abrir a porta. Ao abrir a porta, durante a cozedura, esta é interrompida temporariamente sem que sejam eliminadas as definições anteriores. A cozedura é reiniciada assim que fecha a porta e prime Iniciar.
2. **Janela do micro-ondas**
3. **Sistema de fecho de segurança da porta**
4. **Aberturas de ventilação do forno**
5. **Painel de comando**
6. **Prato de vidro**
7. **Anel Rotativo**
8. **Ventiladores externos do forno**
9. **Tabuleiro de grill**
10. **Panacrunch base para**
11. **Pega**
12. **Cabo de alimentação**
13. **Rótulo de aviso (superfícies quentes)**

Painéis de comando

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



- **(1) Janela de visualização**
- **(2) Programas de micro-ondas automático com peso**
- **(3) Programas de combinação automática com peso**
- **(4) Botão de descongelamento turbo em pesagem automática**
- **(5) Ponteiro Tempo/Peso**
- **(6) Níveis de potência do microondas**
- **(7) Comando de grelhador**
- **(8) Comando de combinação**
- **(9) Botão “Delay/Stand”**
- **(10) Botão de Relógio**
- **(11) Comando de parar/cancelar**
  Antes da cozedura:
  Uma pressão limpa as instruções.
  Durante a cozedura:
  Uma pressão pára temporariamente o programa de cozedura. Outra pressão cancela todas as suas instruções e no visor surgem as horas.
- **(12) Comando de iniciar**

* O desenho do seu painel de controlo poderá variar do painel acima mencionado (apenas na cor), mas as funções são as mesmas.

Este forno está equipado com função de economia de energia.

Atenção:

1. Quando estiver no modo em espera, o brilho do visor será reduzido.
2. O forno entrará para o modo em espera ao ser ligado pela primeira vez e imediatamente depois de a última uti lização ser concluída.

Sinal sonoro

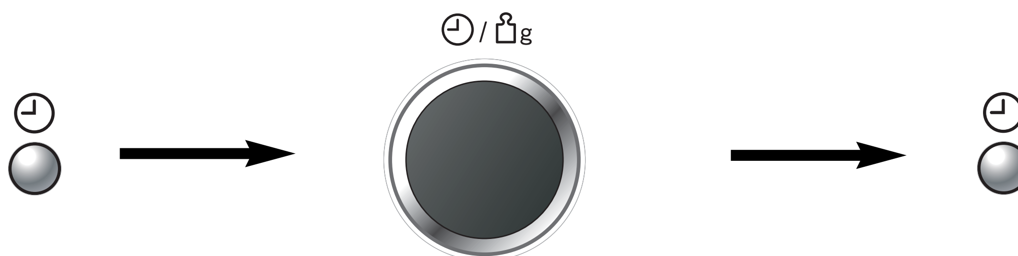
Quando prime um dos comandos correctamente ouvese um sinal sonoro. Se premir num comando e não ouvir nenhum som, isso significa que a unidade não pode ou não consegue aceitar a instrução. Concluída a cozedura, ouvemse cinco sinais sonoros.

Nota:

Se for programada uma operação e o botão “iniciar” não for premido após 6 minutos, o forno cancelará automaticamente a operação. O visor voltará ao modo de relógio.

Definição do relógio

Quando o forno é ligado pela primeira vez surge a indicação “88:88” na janela de visualização.



- **Prima o Botão de Relógio uma vez.** Os dois pontos começam a piscar.
- **Introduza a hora girando o Ponteiro Tempo/Peso.** A hora surge no visor e os dois pontos piscam.
- **Prima o Botão de Relógio.** Os dois pontos deixam de piscar e a hora certa fica introduzida.

Nota:

1. Para repor as horas, repita os passos 1 a 3.
2. O Relógio mantém as horas enquanto o forno estiver ligado e houver electricidade.
3. Trata-se de um relógio de 24 horas, ou seja 2pm = 14:00 e não 2:00.

Trinco de segurança para crianças

A utilização deste sistema desactiva os comandos do micro-ondas; no entanto, a porta pode ser aberta. O trinco para crianças pode ser activado quando o mostrador apresenta dois pontos ou a hora.

Para Activar: 

- **Prima o comando iniciar três vezes.** A hora certa desaparece. A hora actual não se perde. Um ‘_ _ _ _’ é indicado no mostrador.

Para Cancelar: 

- **Prima o comando parar/cancelar três vezes.** A hora certa reaparece no mostrador.

NOTA: Para activar o bloqueio infantil, prima o botão “Start” 3 vezes no espaço de 10 segundos.

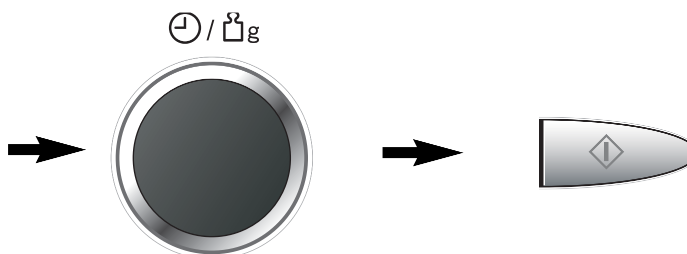
Cozedura e descongelação nos micro-ondas

O prato giratório de vidro deve estar na respectiva posição sempre que utilizar o forno.



Potênca em Watts

1 pressão	Alto	**850 Watts**
2 pressões	Desconge-lação	**270 Watts**
3 pressões	Médio	**600 Watts**
4 pressões	Baixo	**440 Watts**
5 pressões	Lento	**250 Watts**
6 pressões	Quente	**100 Watts**



- **Prima o comando de potência do micro-ondas.** Seleccione o nível de potência adequado - O indicador do micro-ondas acendese, e a voltagem surge.
- **Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.** O forno pode ser programado para 90 minutos em potência Media, Baixa, Lenta, Quente, e Descongelamento. A potência Alta pode seer programada para 30 minutos.
- **Prima iniciar.** O programa de cozedura começa e as horas no visor iniciam uma contagem decrescente.

CUIDADO: **O forno funciona automaticamente em potência ALTA se o tempo de cozedura for introduzido sem ter seleccionado previamente o nível de potência.**

Cozedura em várias etapas

O forno integra a função de cozedura em 3 fases, por isso pode programar até 3 instruções dife-re-ntes e o forno comuta automaticamente de fase para fase (repetir os passos 1 e 2 em cima, mas só premir Start (Iniciar) depois de ter introduzido as duas fases).

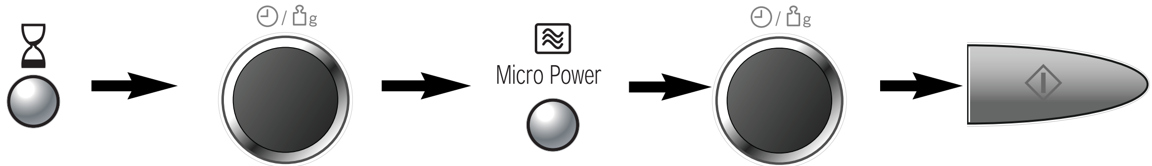
Nota:

O comando automático/descongelação com peso pode ser programado apenas na primeira etapa.

Cozedura com Temporização

Utilizando o Botão Temporização/Repouso, é possível programar o micro-ondas para iniciar a cozedura mais tarde.

p.ex.



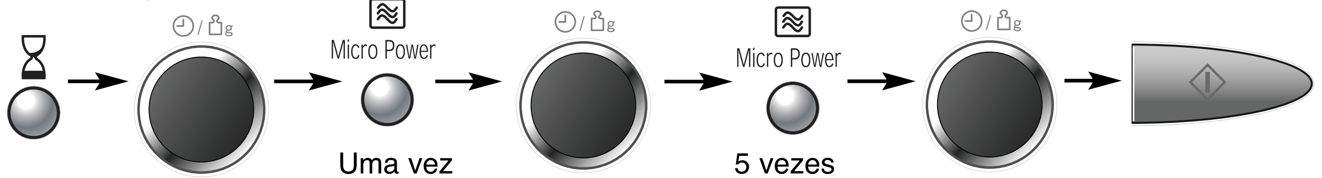
- **Premiro o Botão Temporização/Repouso.**
- **Defina o temporizador rodando o Manípulo do Tempo/Peso (até 9 horas).**
- **Defina o programa e o tempo de cozedura pretendidos.**
- **Prima o Botão Iniciar.**

NOTA:

1. É possível definir um modo de cozedura em três etapas incluindo uma cozedura com Temporização.

Ex.:

Temporização: 1 hora   Alta Potência: 10 min.   Potência Cozedura: 20 min.



Uma vez   5 vezes

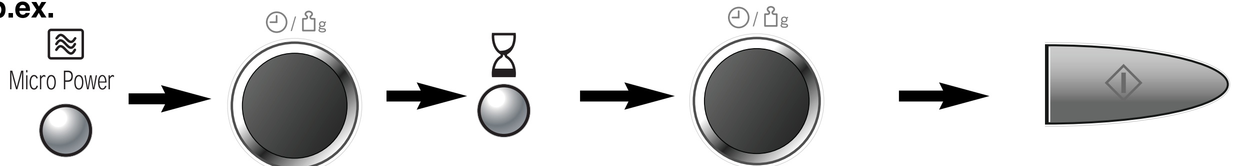
2. Se o tempo de temporização programado ultrapassar uma hora, a contagem decrescente do tempo será feita em minutos. Se for inferior a uma hora, a contagem decrescente do tempo será feita em segundos.
3. A Temporização não pode ser programada antes dos Programas Automáticos.

Português

Tempo de Repouso

Ao utilizar o Botão de Temporização/Repouso, pode programar o Tempo de Repouso uma vez concluída a cozedura ou utilizálo para programar o forno para mais um minuto.

p.ex.



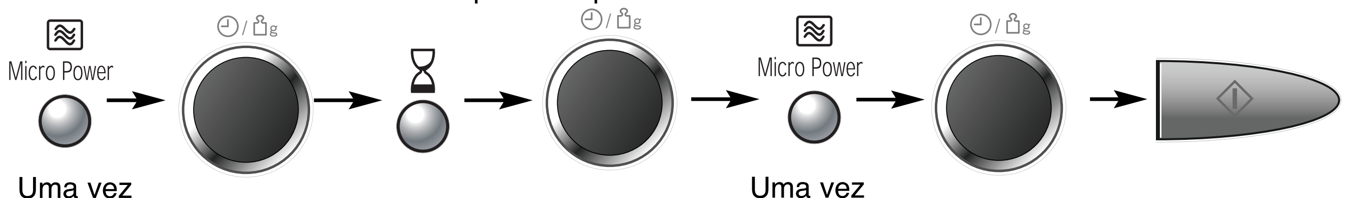
- **Defina o programa e o tempo de cozedura pretendidos.**
- **Prima o Botão de Temporização/Repouso.**
- **Defina o tempo de repouso pretendido rodando o Manípulo do Tempo/Peso (até 9 horas).**
- **Prima o Botão Iniciar.**

NOTA:

1. É possível definir um modo de cozedura em três fases incluindo um Tempo de Repouso.

Ex.:

Alta Potência: 4 min.   Tempo de Repouso: 5 min.   Alta Potência: 2 min.



Uma vez   Uma vez

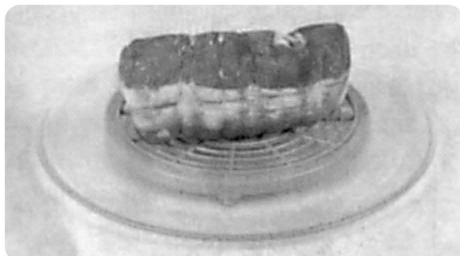
2. Se abrir a porta do forno durante o Tempo de Repouso ou Temporizador 1 Minuto, o tempo apresentado no visor continua a sua contagem decrescente.
3. Esta funcionalidade também pode ser utilizada como temporizador. Neste caso prima o Botão de Temporização/Repouso, defina o tempo e prima o Botão Iniciar.

Guia de descongelação

Sugestões para a descongelação

Verifique a descongelação periodicamente, mesmo que esteja a utilizar o programa de descongelação automática.

Intervalos de tempo



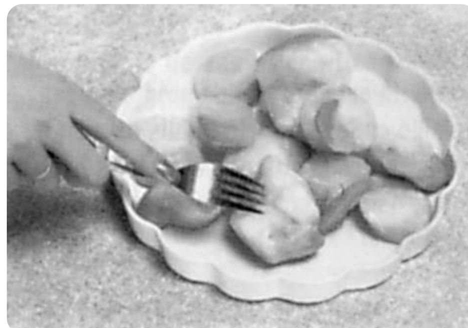
As doses individuais poderão ser cozinhadas quase imediatamente a seguir à descongelação. É usual que grandes porções de carne permaneçam congeladas no meio. Nestes casos é aconselhável que, antes de cozinhar, deixe a carne descongelar durante, pelo menos, **uma hora**. Durante o tempo de espera, a temperatura distribuise equitativamente pelos alimentos e estes descongelam por condução. **Muito importante:** Se não prevê consumir os alimentos imediatamente a seguir à descongelação, guardeos no frigorífico. Nunca volte a congelar alimentos sem os cozinhar primeiro.

Carne em peças e aves



É aconselhável colocar as porções sobre um prato ou sobre uma travessa em pirex com o fundo virado para cima, para que a carne não fique a repousar no próprio suco. É essencial envolver as partes mais delicadas ou salientes destes alimentos em folha de alumínio para que estas não torrem. O alumínio pode ir ao Micro-ondas sem perigo, **desde que se evite que este toque na resistência.**

Carne picada ou CUBOS DE CARNE e mariscos



Deve separar-se estes alimentos, cortá-los durante o período de descongelação e, uma vez descongelados, separar os pedaços, pois a parte exterior destes alimentos tende a descongelar rapidamente.

Pequenos pedaços de alimentos

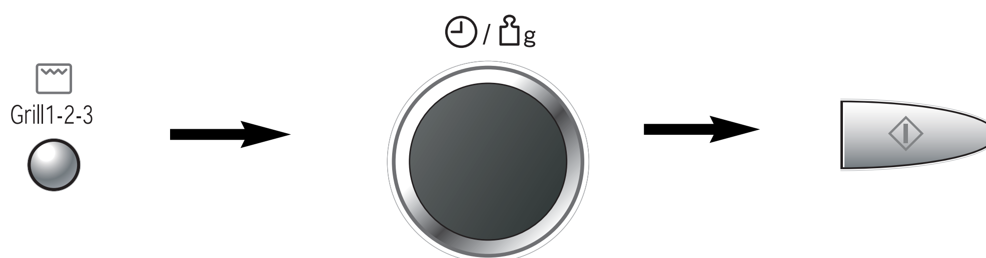


Deve separar-se as costeletas bem como as partes de frango, para que estas descongelem equitativamente. Lembrese que as partes gordas e as extremidades descongelam sempre mais rapidamente. Por isso, deverá colocálas o mais próximo possível do centro do prato rotativo por forma a protegê-las.

PÃO

As porções de pão necessitam de um intervalo de tempo maior que permita que o centro descongele. O intervalo de tempo pode ser diminuído se as fatias forem separadas e as porções cortadas ao meio.

Modo de grelhador



- Prima comando de grelhador para seleccionar o nível.
  1 pressão, grelhador 1 (alto)
  2 pressões, grelhador 2 (médio)
  3 pressões, grelhador 3 (baixo)
  O indicador do grelhador acende-se, e o nível do grelhador (1, 2 ou 3) surge no visor.

- Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (até 90 minutos).

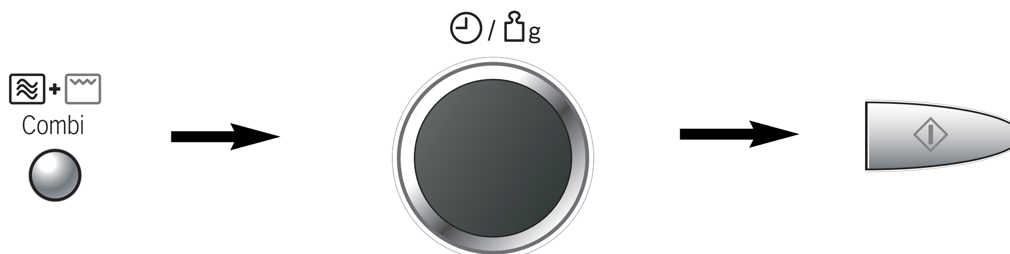
- Prima iniciar - O tempo inicia uma contagem decres-cente no visor.

Nota:

1. Coloque os alimentos no tabuleiro de grill no prato giratório. Coloque um prato à prova de calor (Pyrex®) por baixo para recolher a gordura e os líquidos.
2. Nunca tape os alimentos durante o modo de grelhador.
3. NÃO TENTE aquecer previamente o grelhador.
4. O grelhador só funciona com a porta do forno fechada. Não é possível utilizar a função grelhador com a porta aberta.
5. Não existe energia de micro-ondas no programa de GRELHADOR.
6. A maioria dos alimentos deve ser virada a meio da cozedura. Ao virar os alimentos, abra a porta do forno e COM CUIDADO remova o tabuleiro de grill utilizando luvas de protecção adequadas.
7. Depois de virar, volte a colocar os alimentos no forno e feche a porta. Depois de fechar a porta, prima INICIAR. O visor do forno irá retomar a contagem decrescente do tempo do modo grelhador. Não há qualquer perigo em abrir a porta do forno para verificar os alimentos durante o modo grelhador.
8. O indicador de grelhador irá acender e apagar durante a cozeduraisto é normal. Limpe sempre o forno depois de ter utilizado o modo Grelhador e antes de utilizar o modo micro-ondas ou combinação.

CUIDADO: O tabuleiro de grill deve ser sempre utilizado com o prato giratório no respectivo local. Remova o tabuleiro de grill do forno segurandoo firmemente assim como o recipiente à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para o forno para remover os acessórios. Após a utilização do grelhador o termóstato pode desligar por forma a evitar o sobreaquecimento. Se utilizar o forno frequentemente, deixeo arrefecer entre cada utilização.

Cozedura por combinação



- Prima o comando de combinação para seleccionar o nível. O indicador de combinação acende-se, e o nível de combinação (1, 2 ou 3) surge no visor.
- Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (até 90 minutos).
- Prima iniciar.

Pressões	Níveis	Micro-ondas	Grelhador
1 pressão	combi 1	440W	1100W
2 pressões	combi 2	250W	1100W
3 pressões	combi 3	440W	950W

Ao cozinhar no modo de combinação, a potência do micro-ondas cozinha os alimentos rapidamente enquanto que o grelhador dá aos alimentos aquele aspecto tradicional tostado e dourado.

Nota:

1. O tabuleiro do grill foi concebido para ser usado tanto para o **modo de Combinação** como Grelhador. Nunca tente usar qualquer outro acessório metálico para além do fornecido com o forno. Coloque um recipiente à prova de calor por baixo deste para recolher a gordura e líquidos.

2. Utilize o tabuleiro de grill apenas como descrito. NÃO o utilize com menos de 200 g (7oz) de alimentos no programa manual. Para pequenas quantidades não utilize o **modo de combinação**. Para obter melhores resultados utilize APENAS o modo GRELHADOR ou MICRO-ONDAS.

3. Nunca tape os alimentos quando estiver a utilizar o **modo de combinação.**

4. NÃO TENTE aquecer previamente o grelhador no **modo combinação.**

5. Pode ocorrer um arco voltaico se for utilizado um peso incorrecto dos alimentos, se o tabuleiro do GRILL estiver danificado ou se tiver sido utilizado um recipiente metálico por acidente. Esta situação pode ser identificada se vir uma luz azul dentro do micro-ondas. Caso isto ocorra, desligue o micro-ondas de imediato.

6. Alguns alimentos devem ser cozinhados no **modo de combinação** sem utilizar o tabuleiro de grill. Por exemplo, assados, gratinados, tartes e pudins. Os alimentos devem ser colocados num recipiente não metálico, à prova de calor e colocado directamente no prato giratório.

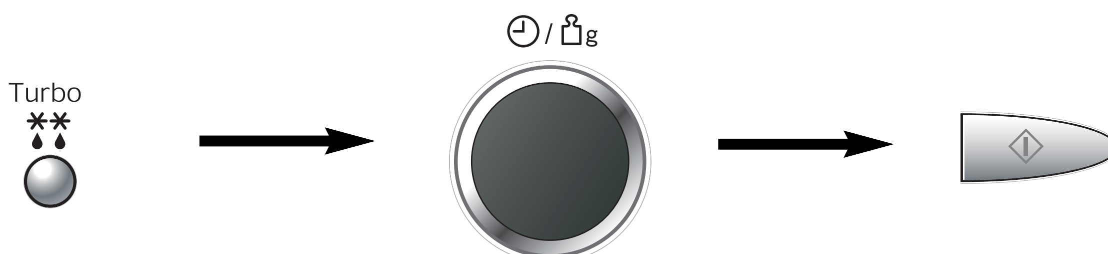
7. NÃO UTILIZE recipientes em plástico para MICRO-ONDAS no programa de combinação (a não ser que sejam adequados para o **modo de combinação**). Os recipientes devem suportar o calor do grelhador superior (por exemplo, o vidro à prova de calor - Pyrex® - ou cerâmica são ideais).

8. NÃO UTILIZE os seus próprios recipientes metálicos ou latas uma vez que as micro-ondas não penetram nos alimentos de forma uniforme.

CUIDADO: O tabuleiro de grill deve ser sempre utilizado com o prato giratório no respectivo local. Remova o tabuleiro de grill do forno segurandoo firmemente assim como o utensílio à prova de calor. Utilize umas luvas próprias para o forno para remover os acessórios. Evite tocar na parte exterior da janela ou nas peças metálicas internas da porta ou forno quando estiver a colocar ou a retirar os alimentos do micro-ondas, uma vez que estão envolvidas temperaturas elevadas.

Descongelação automática com peso

Com esta função pode descongelar alimentos congelados de acordo com o seu peso.



- **Seleccione o programa de descongelamento automático.**
  1 pressão pequenas porções
  2 pressões grandes porções
  O número do programa automático surge no visor. Os indicadores do automático e do descongelação acendem.
- **Defina o peso do alimento congelado utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.** Ao rodar o manípulo lentamente irá avançar em intervalos de 10g. Ao rodar o manípulo rapidamente irá avançar em intervalos de 100g.
- **Prima o comando iniciar. Lembre-se de mexer ou virar os alimentos durante o descongelamento.**

Programa	Peso min./max.	Alimentos
1 Pequenas porções	100 - 1000g	Pequenas porções de carne, escalopes, salsichas, carne picada, filetes de peixe, bifes, costeletas (entre 100 a 400 g cada). Vire/mexa aos sinais sonoros.
2 Grandes porções	400 - 2000g	Grandes porções de carne, assados, frango inteiro, grande porção de peixe. Vire ao sinal sonoro.

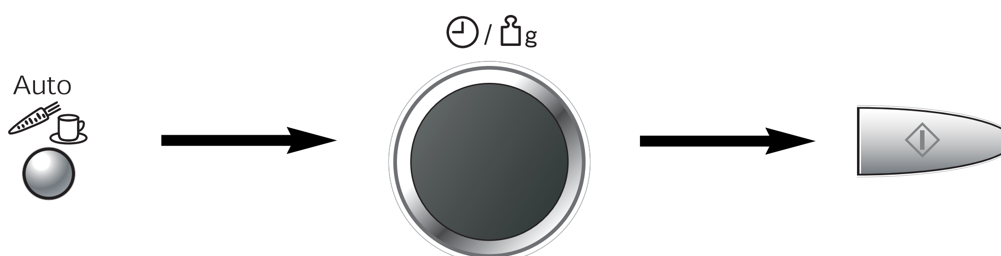
Português

IMPORTANTE: Consulte guia de decongelação a página Pg-9.

Cozedura/reaquecimento automático com peso

Com esta função os alimentos podem ser cozinhados de acordo com o peso. O peso deve ser introduzido em gramas.

ex.:



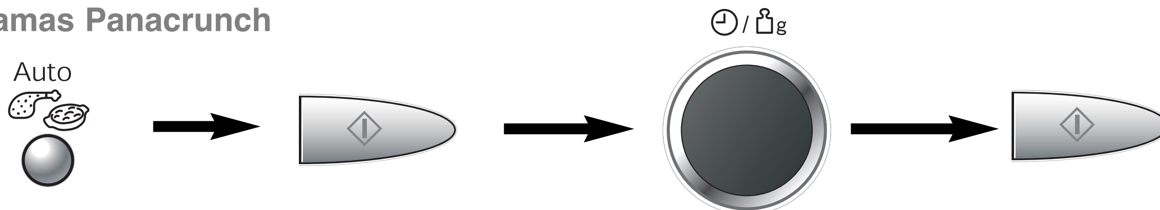
- **Seleccionar a categoria pretendida.**
  A luz indicadora automática e o número do programa aparecem no visor.
- **Defina o peso do alimento utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.**
  Ao rodar o manípulo lentamente irá avançar em intervalos de 10g. Ao rodar o manípulo rapidamente irá avançar em intervalos de 100g.
- **Prima o comando iniciar.**

Cozedura/reaquecimento automático com peso

Programa	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
Auto **1 pressão** **AQUECER REFEIÇÕES EMBA-LADAS FRESCOS**	150 - 1200g		**Para reaquecer alimentos num prato ou num recipiente.** Todos os alimentos devem estar pré-cozinhados. Os alimentos devem ser conservados no frigorífico a uma temperatura de aproximadamente +5°C. Seleccione o programa "refeição recém-preparada" (prima 1 vez o botão de programação automática do forno micro-ondas). Mexa os alimentos sempre que ouvir o sinal sonoro. Deixe os alimentos repousar alguns minutos. Certifiquese de que os alimentos estão bem quentes antes de os servir. Pedaços grandes de peixe / carne com molhos pouco espessos, podem exigir um maior tempo de cozedura.
Auto **2 pressões** **AQUECER CANECA/ TAÇA**	1chávena - 150g 1 taça - 300g 2 taças - 600g		**Para reaquecer 1 chávena (150g), 1 taça (300g) ou 2 taças (600g) de líquidos quentes (por ex. chá, café, leite ou sopa).** Seleccione o programa "reaquecer chávena/taça" (prima 2 vezes o botão de programação automática do forno microondas). Introduza o peso desejado (150g, 300g ou 600g) e prima o botão "iniciar".
Auto **3 pressões** **COZER VEGETAIS FRESCOS**	200 - 1100g		**Para cozinhar legumes frescos. Coloque os legumes preparados num recipiente com o tamanho adequado.** Borrife-os com uma colher de sopa de água para cada 100g de legumes. Cubraos com película aderente perfurada ou uma tampa. Seleccione o programa "legumes frescos" (prima 3 vezes o botão de programação automática do forno microondas). Vire / mexa os alimentos sempre que ouvir o sinal sonoro.
Auto **4 pressões** **COZER PEIXE FRESCO**	200 - 900g		**Para cozinhar peixe fresco.** Coloque os alimentos num recipiente de tamanho adequado e adicione duas colheres de sopa (30ml) de água. Cubraos com película aderente perfurada ou uma tampa. Seleccione o programa "peixe fresco" (prima 4 vezes o botão de programação automática do forno microondas).

Cozedura/reaquecimento automático com peso

Programas Panacrunch



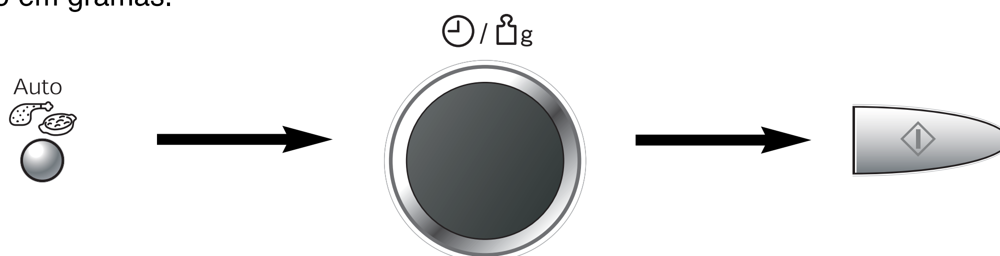
1. Seleccione o programa pretendido e coloque a Panacrunch base para no forno, directamente por cima da Bandeja de Vidro.
2. Prima o Botão Iniciar para aquecer previamente a Panacrunch base para.
3. Depois de ter aquecido, ouve-se um “bip”. Coloque os alimentos na base, defina o peso.
4. Prima Iniciar.

Programa	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
Auto **1 pressão** **PIZZA CONGELADA**	150 - 480g		**Para aquecer, torrar a base e alourar a parte de cima de uma pizza comprada congelada.** Retire o material de embalagem e coloque a pizza na Panacrunch base para previamente aquecida.
Auto **2 pressões** **PIZZA FRESCA**	150 - 480g		**Para aquecer, torrar a base e alourar a parte de cima de uma pizza fresca.** Retire o material de embalagem e coloque a pizza na Panacrunch base para previamente aquecida.
Auto **3 pressões** **QUICHE FRESCA**	130 - 500g		**Para aquecer, torrar a base de massa e alourar a parte de cima de uma quiche fresca.** Retire o material de embalagem e coloque a quiche na Panacrunch base para previamente aquecida.
Auto **4 pressões** **PRODUTOS DE BATATA CONGELADOS**	150 - 400g		**Para aquecer, torrar e alourar produtos de batata congelados.** Depois de ter aquecido previamente a base, espalhe os produtos de batata na base. Para obter melhores resultados, coza numa única camada e vire-os ao ouvir o “bip”.

Cozedura/reaquecimento automático com peso

Com esta função os alimentos podem ser cozinhados de acordo com o peso. O peso deve ser introduzido em gramas.

ex.:



- **Seleccionar a categoria pretendida.** A luz indicadora automática e o número do programa aparecem no visor.
- **Defina o peso do alimento utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.** Ao rodar o manípulo lentamente irá avançar em intervalos de 10g. Ao rodar o manípulo rapidamente irá avançar em intervalos de 100g.
- **Prima o comando iniciar.**

Programa	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
Auto **5 pressões** **GRATINADO CONGELADA**	300 - 1000g		**Para reaquecer, alourar ou torrar o cimo de alimentos gratinados congelados e pré-cozinhados.** Este programa é adequado para lasanha, canelones, pratos com cobertura de batata e pratos de massas. Remova todo o material de embalagem e coloque os alimentos gratinados e congelados num prato à prova de calor sobre o prato de vidro. Seleccione o programa "alimentos gratinados" (prima 5 vezes o botão de combinação automática).
Auto **6 pressões** **PEÇAS DE FRANGO FRESCOS**	150 - 1000g		**Para cozinhar partes de frango frescas.** Por ex., peitos, coxas, pernas e quartos. Coloque os alimentos num recipiente à prova de calor, no suporte de metal sobre o prato de vidro. Seleccione o programa "partes de frango frescas" (prima 6 vezes o botão de combinação automática). Vire os alimentos sempre que ouvir o sinal sonoro.
Auto **7 pressões** **PÃO/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Para reaquecer pão e croissants congelados.** Remova a embalagem e coloque os alimentos no suporte de metal sobre o prato de vidro. Seleccione o programa pão/croissants (prima 7 vezes o botão de combinação automática). Vire os alimentos sempre que ouvir o sinal sonoro.

Panacrunch base para

O ‘CONCEITO’

Alguns alimentos cozidos pelo micro-ondas podem ficar com crostas moles ou húmidas. A Panacrunch consiste numa base para alourar e torrar pizzas, quiches, tartes e produtos com base em pão, tal e qual como um forno convencional. A Panacrunch base da Panasonic funciona de três maneiras: aquece a Base ao absorver microondas, aquece alimentos directamente por micro-ondas e aquece os alimentos pelo Grelhador. O fundo da Base absorve as microondas e transforma-as em calor. Em seguida, o calor é transportado da Base para os alimentos. O efeito de aquecimento é maximizado pela superfície anti-aderente.

UTILIZAR A Panacrunch base para (Funcionamento Manual)

- Para obter os melhores resultados, aqueça previamente a Base antes de a utilizar. Coloque-a directamente sobre a plataforma giratória de vidro e aqueça-a no modo Combinado 1 (Grelhador 1 + 600 W) durante 3 minutos. Para facilitar o alourar, espalhe um pouco de óleo, antes de a aquecer previamente, para alimentos como salsichas e hamburgers.
- Retire a Base do forno e coloque os ali mentos na Base. Utilize a Pega da Base para Pizzas ou umas luvas, uma vez que a Base vai estar muito quente. Para obter os melhores resultados, é impor tante que a comida seja colocada na Base imediatamente após esta ter sido previamente aquecida. Os resultados não são garantidos com uma demora demasiadamente grande.

NOTAS:

1. Não aqueça previamente a Base mais do que 8 minutos.
2. Coloque sempre a Base no centro da Bandeja de Vidro e assegure-se que não bate nas paredes da cuba do forno. Se não fizer isso, podem surgir faíscas que podem danificar a cuba.
3. Utilize sempre a Base na plataforma giratória. Não a utilize com a GrelhaRedonda.
4. Utilize sempre a Pega da Base ou umas luvas,ao manusear a Base quando está quente.
5. Certifique-se que todo o material de embalagem dos alimentos foi retirado, antes de cozer.
6. Não coloque materiais sensíveis ao calor na Base quando esta estiver quente, uma vez que podem incendiar-se.
7. A Base pode ser utilizada num forno con vencional.
8. Para obter os melhores resultados, utilize a Base no modo COMBINADO GREL HADOR e MICRO-ONDAS.

CUIDADOS A TER COM A BASE

- Não utilize utensílios afiados na Base, uma vez que isso danifica a superfície antiaderente.
- Depois de utilizar, lave a Base em água quente com sabão e passe por água quente. Não utilize substâncias de limpeza abrasivas ou esfregões de aço, uma vez que issodanifica a superfície da Base.
- A Base pode ser lavada na máquina de lavar louça.



Português

Perguntas e respostas

P: Porque é que o forno não se liga?

R: Quando o forno não se liga, verifique o seguinte:

1. O forno está ligado em segurança? Retire a ficha da toma da, aguarde 10 segundos e volte a ligála.
2. Verifique o disjuntor e os fusíveis. Reponha o disjuntor e substi tua algum fusível, quando este estiver danificado ou fundido.
3. Se não houver problemas com o disjuntor ou com os fusíveis, ligue outro aparelho na tomada. Se o outro aparel ho funcionar, é provável que haja um problema com o forno.
   Se o outro aparelho não funcionar, é provável que haja um problema com a tomada. Se achar que o forno tem um proble ma, contacte um Centro de Assistência autorizado.

P: O Micro-Ondas causa interferências com a televisão. Isso é normal?

R: Podem ocorrer algumas interferências no rádio e na televisão quando cozinhar com o Micro-ondas. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos, tais como batedeiras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. Isso não é indicativo de um problema com o Micro-ondas.

P: O forno não aceita a minha programação. Porquê?

R: O forno não foi concebido para aceitar um programa incorrecto. Por exemplo, o forno não aceitará uma quarta fase.

P: Por vezes sai ar quente das saídas de ar do forno. Porquê?

R: O calor libertado da comida, que está a ser cozida, aquece o ar na cuba do forno. Este ar aquecido é expulso do forno pelo padrão de fluxo de ar no forno. Não existem Micro-Ondas no ar. As saídas de ar do forno nunca devem estar tapadas durante o funcionamento.

P: Posso utilizar um termómetro para fornos convencionais no Micro-Ondas?

R: Apenas quando estiver a utilizar o modo de cozedura GRELHADOR. O metal de alguns termómetros pode causar formação de arco no seu forno e não devem ser utilizados nos modos de cozedura MICRO-ONDAS e COMBINADO.

P: Ouvem-se zumbidos e estalidos no forno quando está a cozer em modo COMBINADO. O que é que causa estes ruídos?

R: Os ruídos ocorrem quando o forno passa automaticamente da potência de MICRO-ONDAS para a potência de GRELHADOR para criar a definição de Combinado. Isso é normal.

P: O Micro-Ondas para de cozinhar e as indicações “H97” ou “H98” aparecem no display. Porquê?

R: Estas indicações representam um problema com o sistema da versão do Micro-ondas. Por favor, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.

Cuidados a ter com o forno

1. Desligue o forno antes de limpá-lo.
2. Mantenha limpas a cuba do forno, as selagens da porta e as suas áreas. Quando ficarem colados resíduos de comida e líquidos derramados às paredes do forno, às selagens da porta e às suas áreas, limpeos com um pano húmido. Pode ser utilizado um detergente suave, se houver muita sujidade. A utilização de detergentes muito activos ou abrasivos não é recomendada.

   NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.
3. Não utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e resultar no estilhaçamento do próprio vidro.
4. A superfície exterior do forno deve ser limpa com um pano húmido. Para evitar danos nas partes do mecanismo por dentro do forno, deve terse o cuidado para não derramar água nas aberturas para ventilação.
5. Se o painel de comandos ficar sujo, limpe-o com um pano suave e seco. Não utilize detergentes muito activos ou abrasivos no painel de comandos. Quando limpar o painel de comandos, mantenha a porta do forno aberta para evitar que o forno se ligue acidentalmente. Concluída a limpeza, prima a tecla PARAR/CANCELAR para repor a zeros o visor.
6. Se houver uma acumulação de vapor no interior ou à volta do exterior da porta do forno, limpe com um pano suave. Isto pode ocorrer quando o micro-ondas estiver a funcionar em condições de humidade elevada e não é, de modo algum, indicativo de uma avaria no aparelho.
7. Por vezes é necessário retirar a prato giratório de vidro para ser limpa. Lave a prato em água morna com detergente ou numa máquina de lavar louça.
8. O Anel Rotativo e o chão da cuba do forno devem ser limpos com regularidade, para evitar ruídos excessivos. Limpe simplesmente a superfície do fundo do forno com detergente suave e água quente e, em seguida, seque-a com um pano limpo. O Anel Rotativo pode ser limpo em água com detergente suave. Podem acumular-se vapores durante uma utilização repetida, mas não afecta, de modo algum, a superfície do fundo ou as rodas do Anel Rotativo. Depois de retirar o Anel Rotativo do chão da cuba, para ser limpo, certifique-se que o repõe na posição correcta.
9. Quando utilizar os modos GRELHADOR ou COMBINADO, é inevitável que alguns alimentos soltem gorduras nas paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a "fazer fumo" durante a utilização.
10. Este forno só deve ser reparado por pessoal qualifi cado. Para a manutenção e reparação do forno, contacte o distribuidor autorizado mais próximo.
11. Não deve usar aspirador a vapor para a limpeza.
12. Deve proceder à limpeza regular do forno, uma vez que a não observação desta recomendação pode provocar a deterioração das suas superfícies, reduzindo o período de vida útil do aparelho e originando situações perigosas.
13. Mantenha os respiros limpos em todas as circunstâncias. Verifique se existe poeira ou outras substâncias a obstruir algum dos respiros existentes na parte de cima, de baixo ou traseira do forno. Em caso de obstrução dos respiros, pode verificar-se sobreaquecimento, o que pode afectar o funcionamento do forno e provocar uma possível situação perigosa.

Especificações técnicas

Fonte de Energia:	230 V, 50 Hz
Consumo de Energia:	Máxima; 1800 W
Micro-ondas;	1125 W
Grelhador;	1100 W
Saída:	Micro-ondas; 850 W (IEC-60705)
Grelhador;	1100 W
Dimensões Exteriores:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S) 482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Dimensões da cuba do forno:	325 (L) x 330 (P) x 191 (A) mm
Peso Desembalado:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M) 10.0 kg (NN-GD379S)
Ruído:	58.8 dB (EN60704)

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Este produto é um equipamento que cumpre a norma Europeia para Insterferências EMC (EMC= Compatibilidade Electromagnética) EN 55011. De acordo com esta norma, este produto é um equipamento do Grupo 2, Classe B e está dentro dos limites requeridos. O Grupo 2 significa que a energia de rádio frequência é produzida intencionalmente na forma de irradiaão electromagnética para aquecimento e cozinhar de alimentos. A Classe B significa que este produto pode ser utilizado para uso doméstico.

Informações sobre a eliminação de resíduos para utilizadores de equipamentos eléctricos e electrónicos (utilizadores particulares)



Este símbolo nos produtos e/ou documentos anexos significa que os produtos eléctricos e electrónicos usados não devem ser misturados com os resíduos urbanos indiferenciados.
Para efectuar um tratamento, recuperação e reciclagem correctos, leve estes produtos para pontos de recolha próprios para o efeito, onde serão aceites gratuitamente. Em alternativa, em alguns países, poderá devolver os produtos ao seu revendedor local, aquando da compra de um produto novo equivalente.
A eliminação correcta deste produto ajudará a poupar recursos valiosos e evitar quaisquer potenciais efeitos negativos na saúde humana e no ambiente, que poderiam resultar de um tratamento incorrecto de resíduos. Contacte as autoridades locais para obter mais informações sobre o ponto de recolha mais perto de si.
Poderão ser aplicadas multas pela eliminação incorrecta deste resíduo, de acordo com as leis locais.

Para utilizadores não particulares na União Europeia

Se pretender eliminar equipamento eléctrico e electrónico, contacte o seu revendedor ou fornecedor para obter mais informações.

Informações sobre a eliminação noutros países fora da União Europeia

Este símbolo apenas é válido na União Europeia.
Se pretender eliminar este produto, contacte as suas autoridades locais ou revendedor e peça informações sobre o método de eliminação correcto.

Nos termos da directiva 2004/108/CE, artigo 9(2)
Centro de Testes da Panasonic
Panasonic Service Europe, uma divisão da Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, Alemanha
Fabricado por Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Installation och anslutning

Kontrollera mikrovågsugnen

Packa upp ugnen, ta bort allt förpackningsma-te-rial och kontrollera att ugnen inte är skadad - till exempel att den inte har bucklor, att ugnsluckans lås inte är skadade och att ugnsluckan inte är spräckt. Kontakta din leverantör omedelbart vid eventuella skador. INSTALLERA INTE UGNEN om den är skadad.

Endast för skyddsjordat eluttag

VIKTIGT: UGNEN FÅR ENDAST ANSLUTAS TILL ETT SKYDDSJORDAT ELUTTAG.
Anslut ugnen endast till ett skyddsjordat eluttag. Om ett sådant inte finns, låt en elektriker installera ett skyddsjordat eluttag vid ugnens plats.

Driftspänning

Driftspänningen måste vara den som anges på ugnens typskylt. Om ugnen ansluts till högre spänning än som anges på typskylten, kan brand eller andra skador uppstå.

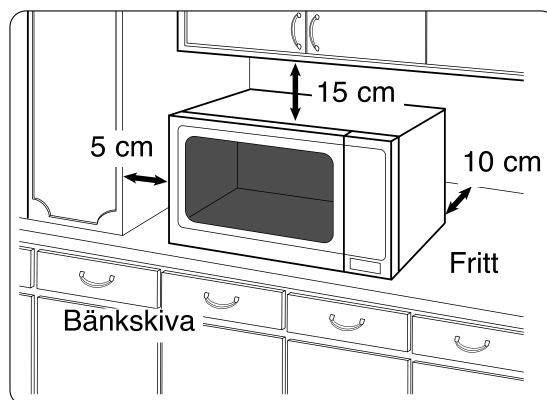
Placering av ugnen

Den här ugnen är avsedd endast för bänkanvändning. Den är inte avsedd att byggas in eller användas i ett skåp.

1. Placera ugnen på plan och stabil yta, minst 85 cm över golvet.

2. Täck inte för eluttaget med möbler eller liknande. Det är viktigt att du kan dra ut nätkontakten snabbt i en nödsituation.

3. För att ugnen ska fungera riktigt, måste den ha tillräcklig luftväxling.



Placering ovanpå arbetsbänk:

a. Lämna minst 15 cm fritt avstånd över ugnen, 10 cm på baksidan, 5 cm på ena sidan och minst 40 cm på den andra sidan.

b. Om du ställer en sida av ugnen direkt mot en vägg, får den andra sidan eller översi dan inte blockeras.

4. Ugnen får ej placeras nära en elektrisk spis eller gasspis.

5. Ta inte bort ugnens fötter.

6. Ugnen är avsedd för användning i hushåll. Ugnen får inte användas utomhus.

7. Undvik att använda ugnen i hög luftfuktighet.

8. Låt inte nätkabeln vidröra ugnens ytterhölje. Håll nätkabeln borta från heta ytor. Låt inte kabeln hänga över bords- eller bänkkanten, så att den kan klämmas. Doppa aldrig nätkabeln, nätkontakten eller ugnen i vatten.

9. Blockera inte ventilationsöppningarna på ugnens översida och baksida. Om ventilationsöppningarna blockeras när ugnen används, kan den bli överhettad. En värmekänslig säkerhetsanordning stänger i så fall av ugnen, som då inte kan användas förrän den har svalnat.

10. Denna apparat är inte avsedd att manövre ras med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Installation och anslutning

VARNING
Viktiga säkerhetsanvisningar

1. Rengör ugnsluckans tätningsytor och tätningslister med en fuktig torkduk.

   Kontrollera ofta att tätningslisten och tätningsytorna är rena och oskadade. Om de är skadade, får ugnen inte användas förrän den har undersökts och reparerats av en service-tekniker, som har utbildats av Panasonic.

2. Försök aldrig att reparera eller modifiera ugnsluckan, kåpan vid manöverpanelen, säkerhetsbrytarna eller någon annan del av ugnen.

   Ta inte bort ugnens ytterpanel. Den skyddar mot mikrovågsstrålning från ugnen.

   Lämna ugnen till en auktoriserad serviceverkstad, om den behöver repareras.

3. Använd inte ugnen om nätkabeln eller nätkontakten är skadade, om ugnen inte fungerar korrekt eller om ugnen är skadad eller har tappats. Det är farligt för alla utom för service- tekniker, som har utbildats av Panasonic, att reparera ugnen.

4. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller tillverkarens serviceombud eller någon annan kvalificerad person för att undvika fara.

5. Låt inte barn använda mikrovågsugnen utan uppsikt och ledning. Om barn ska använda mikrovågsugnen, måste de veta hur de ska göra och att det är farligt att använda ugnen på fel sätt.

6. Värm inte vätskor eller mat i kärl med tättslutande lock. De kan explodera.

7. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med försämrade sensoriska eller mentala förmågor eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning eller instruktioner vad gäller bruk av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Barn ska övervakas för att se till att de inte leker med apparaten.

SE UPP: Heta ytor



Säkerhetsanvisningar

Användning av mikrovågsugnen

1. Använd inte ugnen för något annat än matlagning. Ugnen är speciellt konstruerad för uppvärmning och tillagning av mat. Använd inte ugnen för uppvärmning av kemikalier eller andra produkter som inte är mat.
2. Använd endast kokkärl som är lämpliga för användning i mikrovågsugn.
3. Försök inte att torka tidningspapper, kläder eller andra material i ungen. De kan ta eld.
4. Förvara inget annat än ugnens tillbehör i ugnen, när den inte används. Detta är för säkerhets skull om ugnen skulle startas oavsiktligt.
5. Använd inte inställningarna för MIKROVÅGOR ELLER KOMBINATION UTAN MAT I UGNEN. Om du gör det, kan ugnen skadas.
6. Om något skulle börja ryka eller brinna i ugnen, stäng av ugnen med STOPP-KNAPPEN och lät ugnsluckan vara stängd. Dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen vid elcentralen.

Användning av värmarna

1. Ugnens ytterhölje, inklusive ventilationsgaller och ugnslucka, blir varma under användningen med KOMBINATION eller GRILL. Var försiktig när du öppnar och stänger ugnsluckan och när du sätter in eller tar ut mat och tillbehör.
2. Ugnen har två värmeelement i övre delen av ugnen. När funktionen KOMBINATION och GRILL har använts, kommer dessa ytor att vara mycket heta. Undvik att vidröra värmeelementet inuti ugnen.
3. Delar, som är lätta att komma åt, kan bli heta när grillen används. Håll barn borta från ugnen.
4. De åtkomliga delarna av ugnen kan blir heta vid användning av KOMBINATION och GRILL. Små barn skall hållas borta och barn får endast använda ugnen under vuxens överinseende på grund av de temperaturer som genereras.

Ugnslampa

Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad, om ugnslampan behöver bytas.

Tillbehör

Ugnen levereras med ett antal tillbehör. Följ alltid anvisningarna som gäller tillbehören.

Glasbricka

1. Använd inte ugnen utan att rullring och glasbrickan är på plats.
2. Använd inte någon annan typ av glasbricka än den som är avsedd speciellt för denna ugn.
3. Om glasbrickan är het, låt den svalna innan du gör ren den eller lägger den i vatten.
4. Glasbrickan kan rotera i båda riktningarna.
5. Om mat eller kokkärl på glasbrickan vidrör ugnsväggen så att glasbrickan slutar rotera, byter glasbrickan rotationsriktning automatiskt. Detta är normalt.
6. Tillaga inte mat direkt på glasbrickan.

Rullring

1. Gör ren rullring och ugnens botten regelbundet för att undvika oljud och ansamling av matrester.
2. Använd alltid rullring tillsammans med glasbrickan.

Trådgaller

1. Använd trådgallret för att ge färg till smårätter och för att underlätta värmecirkulationen.
2. Ställ inga metallkärl direkt på trådgallret vid KOMBINATION med MIKROVÅGOR.
3. Använd inte trådgallret för enbart MIKROVÅGOR.

Panacrunch-panna - se sidan Sv-17.

Svenska

Viktig information

1) **Tillagningstider**

- Tillagningstiden beror på matens konsistens, form, temperatur och mängd och på typen av kokkärl.
- Börja med den kortaste tillagningstiden för att undvika överkokning. Om inte maten är klar, kan du fortsätta tillagningen en kort stund till.

  OBS: Om du överskrider de rekommenderade tillagningstiderna blir maten förstörd. I extrema fall kan den ta eld och skada ugnens inre.

2) **Små mängder mat**

- Små mängder mat eller mat med litet vatteninnehåll kan brännas, torka ut eller ta eld om den tillagas för länge. Om något skulle börja ryka eller brinna i ugnen, låt ugnsluckan vara stängd och dra ut nätkontakten eller stäng av strömmen vid elcentralen.

3) **Ägg**

- Försök aldrig koka ägg i skal eller värma upp hårdkokta ägg med MIKROVÅGOR. Ett tryck kan byggas upp och äggen kan explodera även då uppvärmningen med mikrovågor har upphört.

4) **Pricka täta skal och skinn**

- Mat med täta skinn, till exempel potatis, äggulor och korv, måste prickas före tillagningen med MIKROVÅGOR, så att de inte spricker.

5) **Köttermometer**

- Ta ut maten ur ugnen, innan du kontrollerar temperaturen i kött och fågel med en kötttermometer. Använd aldrig en vanlig kötttermometer tillsammans med mikrovågor, eftersom den kan orsaka gnistor.

6) **Vätskor**

- När du värmer vätskor i mikrovågsugnen, t.ex. soppa, sås och drycker, kan de passera kokpunkten utan att det syns några bubblor. Det kan medföra att de sedan plötsligt kokaröver. Du kan hindra detta genom att:

  a) undvika kärl med raka sidor och smal hals.
  b) inte överhetta vätskan.
  c) röra om i vätskan innan du ställer in den i ugnen och efter halva tillagnings tiden.
  d) efter uppvärmning låta vätskan stå kvar en kort stund i ugnen och sedan röra om igen innan du försiktigt lyfter ut kärlet.

7) **Papper och plast**

- Om du värmer upp mat i behållare av plast eller papper, kontrollera ugnen ofta eftersom dessa behållare kan börja brinna om de blir överhettade.
- Använd inte produkter av återvunnet papper (t.ex. hushållspapper) om inte produktens märkning visar att den är säker att använda i mikrovågsugn. Återvunnet papper kan innehålla föroreningar som orsakar gnistor
  och/eller brand i ugnen.
- Tillslut inte stekpåsar som används i ugnen med påsförslutare med metalltråd.

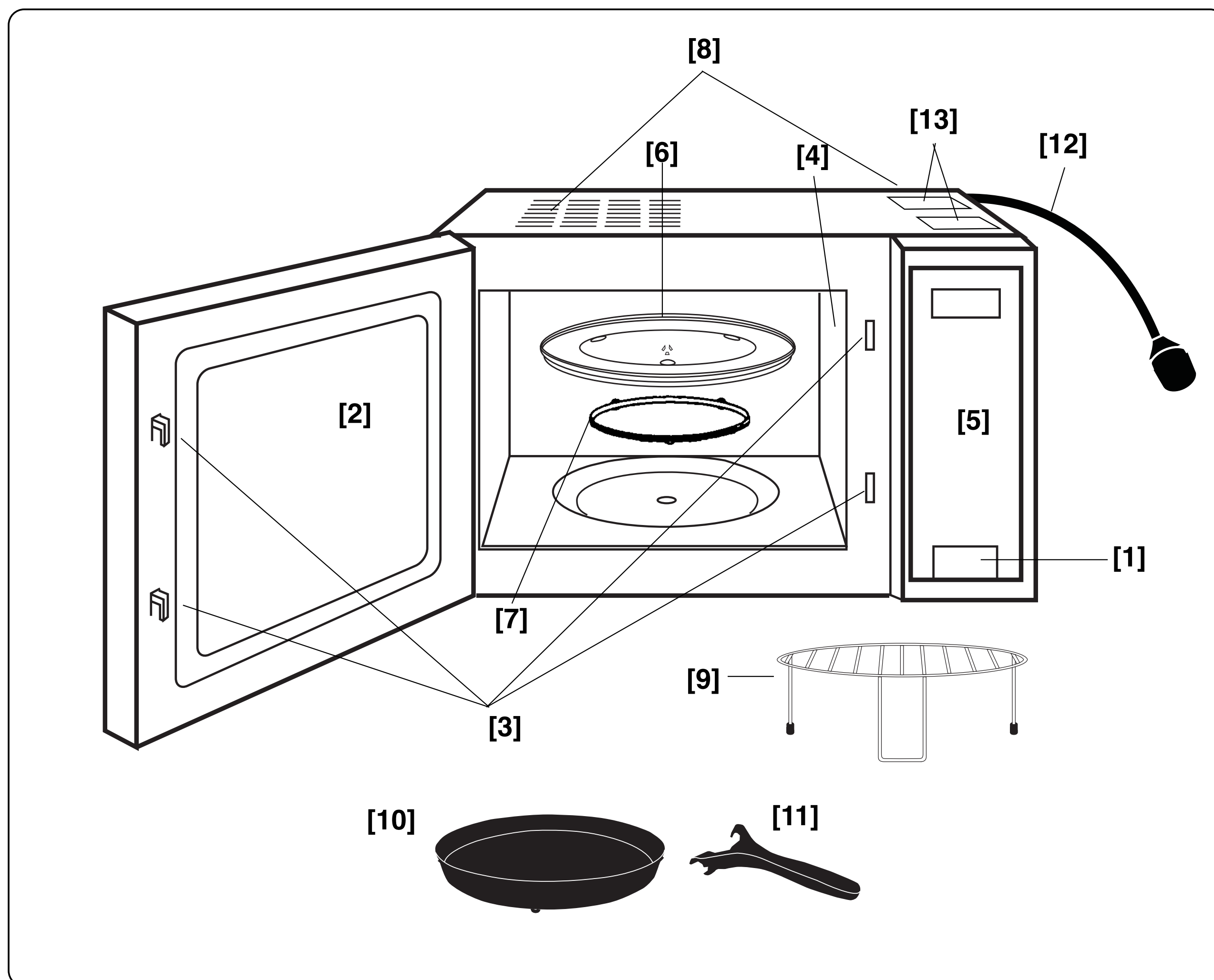
8) **Kokkärl och folie**

- Värm inte burkar och flaskor med lock. De kan explodera.
- Använd inte metallkärl och tallrikar med metalldekor i ugnen. De orsakar gnistor.
- Om du använder aluminiumfolie eller något metallföremål i ugnen, måste avståndet till ugnens väggar och lucka vara minst 2 cm för att undvika gnistbildning.

9) **Barnmatsburkar och nappflaskor**

- Ta bort locket och nappen på barnmatsflaskan och locket på barnmatsburken innan du placerar dem i ugnen.
- Innehållet i barnmatsburkar och nappflaskor måste röras om eller skakas.
- Kontrollera temperaturen på maten innan du ger den till barnet. Om den är för het, kan barnet få svåra brännskador.

Ugnens delar



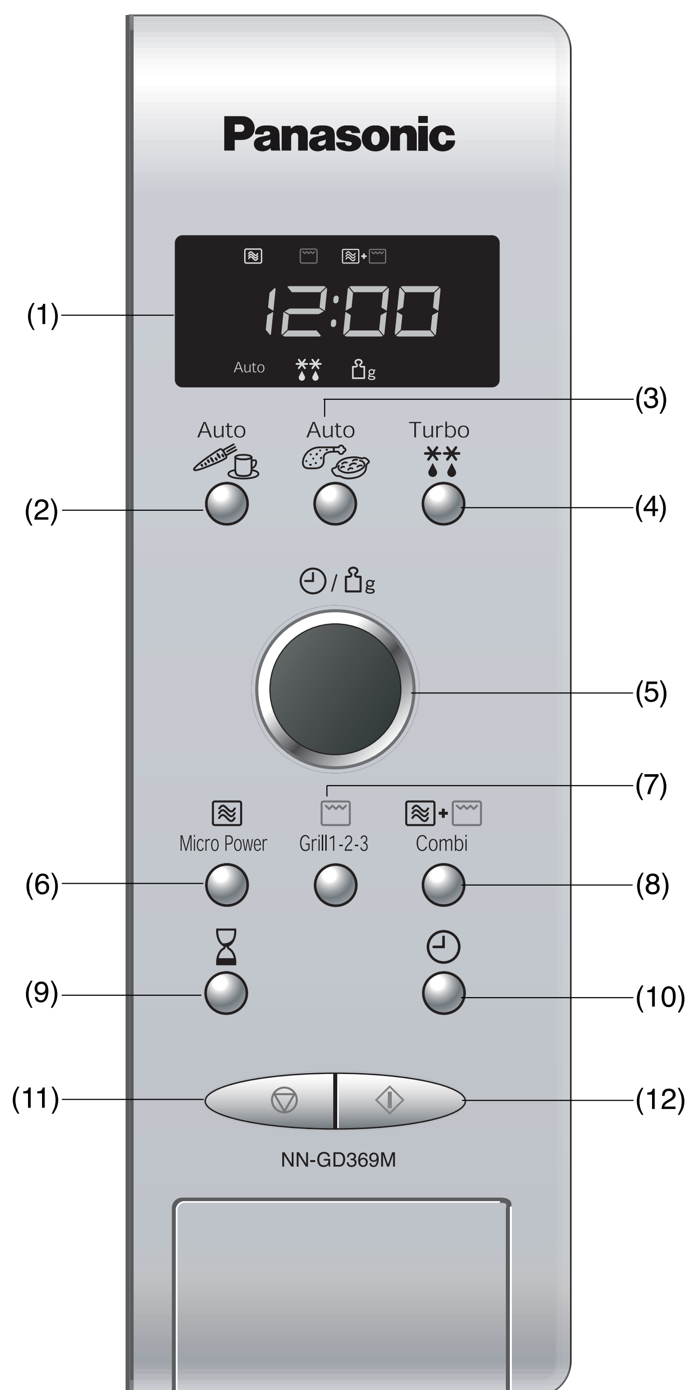
1. **Lucköppningsknapp**

   Tryck för att öppna ugnsluckan. Om du öppnar ugnsluckan under tillagning stoppas tillagningen temporärt utan att tidigare gjorda inställningar nollställs. Tillagningen återupptas så fort luckan stängs och du trycker på Start.

2. **Ugnsfönster**
3. **Luckans säkerhetslås**
4. **Luftventiler**
5. **Kontrollpanel**
6. **Glasbricka**
7. **Rullring**
8. **Ventilationsöppningar**
9. **Trådgaller**
10. **Panacrunch-panna**
11. **Handtag**
12. **Förmåga Snore**
13. **Försiktigheten Etikett (het utsidorna)**

Kontrollpanel

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Displayfönster
(2) Mikrovågsprogram med automatisk viktfunktion
(3) Kombinationsprogram med automatisk viktfunktion
(4) Automatisk viktturbo med defroster matta
(5) Tid/Vikt-ratt
(6) Nivåer för mikrovågseffekt
(7) Grillknapp
(8) Kombinationsknapp
(9) Delay/Stand-knapp
(10) Klocka
(11) Stopp/återställningsknapp
Innan tillagning:
ett tryck raderar dina kommandon.
Under tillagning:
ett tryck stoppar tillagningsprogrammet temporärt. Ytterligare ett tryck avbryter alla dina kommandon och aktuellt klockslag visas på displayen.
(12) Startknapp

* Utseendet på kontrollpanelen kan skilja sig från den på bilden, men knapparnas funktioner är desamma.

Denna ugn är utrustad med energisparfunktion.

Vänligen observera följande:

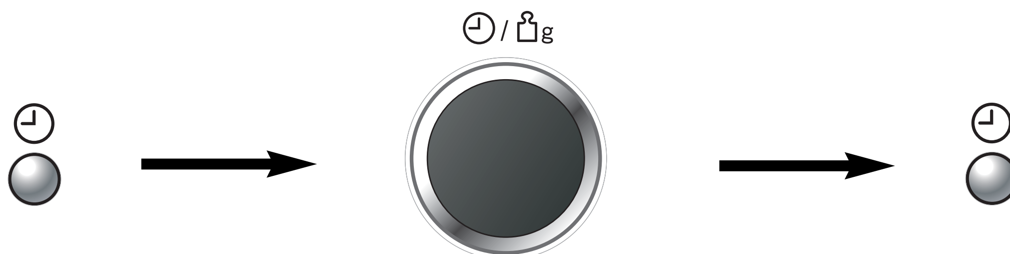
1. I stand-by mode kommer displayens ljusintensitet att reduceras.
2. Ugnen kommer att välja stand-by mode, när den först kopplas in och omedelbart efter det att det sista momentet avslutats.

Ljudsignal
När en knapp tryckts ner korrekt avges en ljudsignal. Om ingen ljudsignal hörs då en knapp trycks ner har inte eller kan inte enheten acceptera kommandot. Vid slutet av varje program hörs fem ljudsignaler.

OBS!
Ugnen avbryter funktionen automatiskt efter sex minuter om inte startknappen trycks ned när en funktion har ställts in. Displayen återgår sedan till klockläget.

Ställa in klockan

När ugnen ansluts till elnätet visas "88:88" i displayfönstret.



- **Tryck på klockan en gång.** Kolonet börjar blinka.
- **Ställ in klockan med tid/ vikt-ratten.** Klockslaget visas i displayen och kolonet blinkar.
- **Tryck på klockan.** Kolonet slutar blinka och klockan är inställd.

OBS!

1. För att nollställa klockslaget upprepar du steg 1 till steg 3.
2. Klockan håller tiden så länge ugnen är inkopplad och strömförsörjd.
3. Detta är en 24-timmars klocka, d.v.s. 2pm är 14:00 och inte 2:00.

Säkerhetslås för barn

Svenska

Den här funktionen stänger av reglagen. Luckan kan dock öppnas. Du kan ställa in säkerhetslåset när displayen visar ett kolon eller klockslaget.

För inställning: 

För avstängning: 

- **Tryck tre gånger på startknappen.** Klockan försvinner i displayen, men fortsätter att gå i minnet. En "_ _ _ _" visas i displayen.
- **Tryck tre gånger på stoppknappen.** Klockan visas igen.

OBSERVERA: För att aktivera barnlåset, måste startplattan tryckas ner tre gånger inom loppet av 10 sekunder.

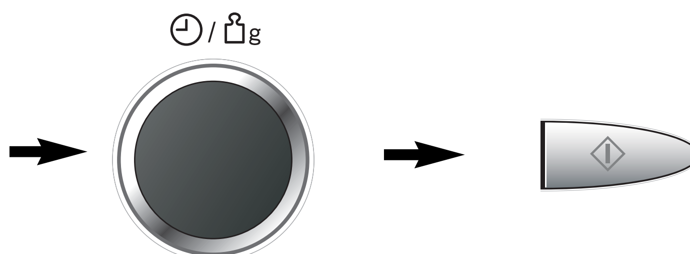
Mikrovågstillagning och upptining

Glasbrickan måste alltid vara på plats då ugnen används.





	Effekt	
1 Tryck	Hög	**850 Watt**
2 Tryck	Upptining	**270 Watt**
3 Tryck	Medel	**600 Watt**
4 Tryck	Låg	**440 Watt**
5 Tryck	Småkoka	**250 Watt**
6 Tryck	Varm	**100 Watt**



- **Tryck på knappen för mikrovågseffekt.** Välj önskad effektnivå. Mikrovågsindikatorn tänds och effekten visas i displayen.
- **Ställ in tillagningstiden med tid/vikt-ratten (HÖG effekt: upp till 30 minuter Annan effekt: upp till 90 minuter).**
- **Tryck på startknappen.** Tillagningsprogrammet startas och tiden räknas ned i displayen.

VARNING: Ugnen arbetar automatiskt med HÖG-mikrovågseffekt om man anger en tillagningstid utan att först ha valt en effektnivå.

Flerstegstillagning

Ugnen har 3-stegsminne, så du kan programmera upp till 3 olika instruktioner varvid ugnen automatiskt växlar från effekt till effekt (Upprepa steg 1 och 2 ovan men tryck först på Start efter att båda stegen har matats in).

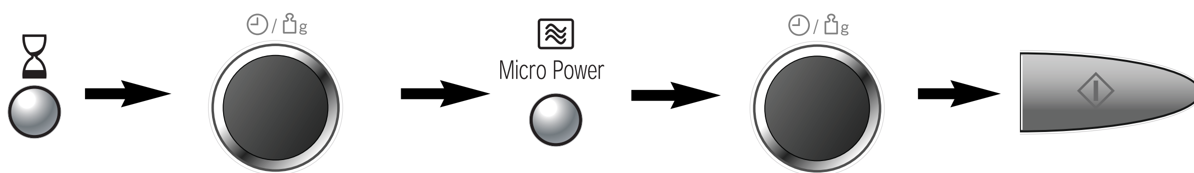
OBS!

Knapp för Automatisk viktfunktion / Upptining kan endast programmeras i första steget.

Tillagning med fördröjd start

Med fördröjnings-/viloknappen kan du programmera in tillagning med fördröjd start.

ex.



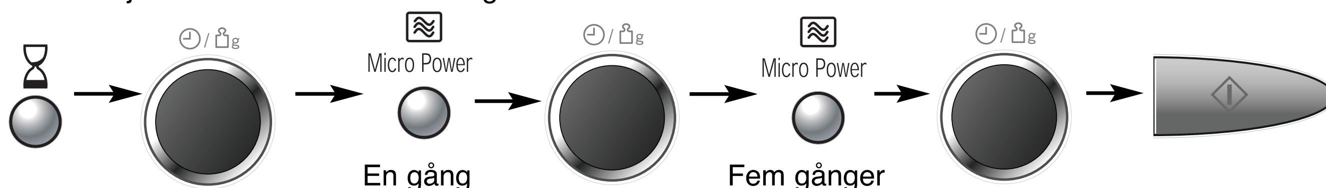
- **Tryck på fördröjnings-/viloknappen.**
- **Ställ in fördröjningen genom att vrida på tid/vikt-ratten (upp till 9 timmar).**
- **Ställ in önskat tillagningsprogram och önskad tillagningstid.**
- **Tryck på startknappen.**

OBS:

1. Tillagning i tre steg inklusive tillagning med fördröjd start kan programmeras in.

Exempel:

Fördröjd start: 1 timme Hög effekt: 10 min. Småkoka: 20 min.



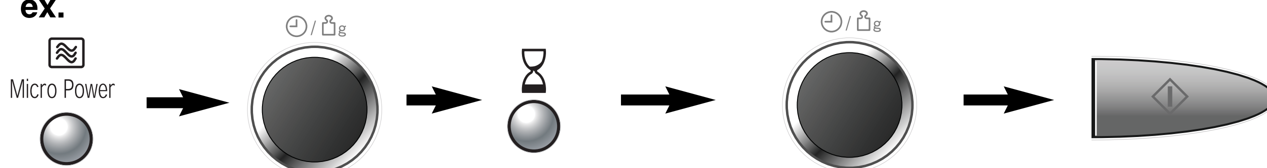
En gång Fem gånger

2. Om den inställda fördröjningstiden är längre än en timme, räknas tiden ned i minuter. Om den är kortare än en timme, räknas tiden ned i sekunder.
3. Fördröjd start kan inte programmeras före ett automatiskt program.

Vilotid

Med fördröjnings-/viloknappen kan du ställa in en vilotid efter tillagningen eller använda mikrovågsugnen som en minut-timer.

ex.



- **Ställ in önskat tillagningsprogram och önskad tillagningstid.**
- **Tryck på fördröjnings-/viloknappen.**
- **Ställ in önskad tid genom att vrida på tid/vikt-ratten** (upp till 9 timmar).
- **Tryck på startknappen.**

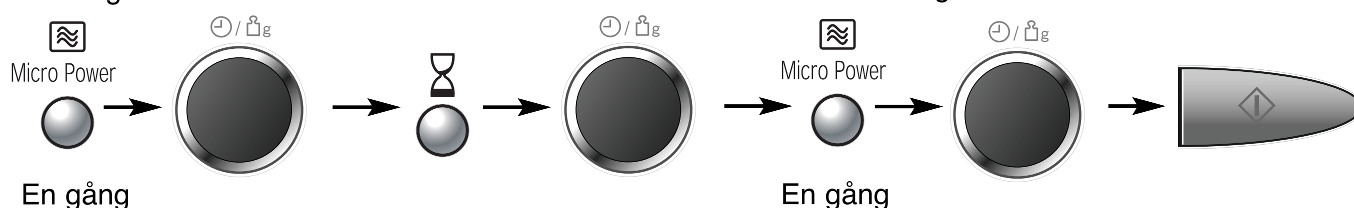
Svenska

OBS:

1. Tillagning i tre steg inklusive en vilotid kan programmeras in.

Exempel:

Hög effekt: 4 min. Vilotid: 5 min. Hög effekt: 2 min.



En gång En gång

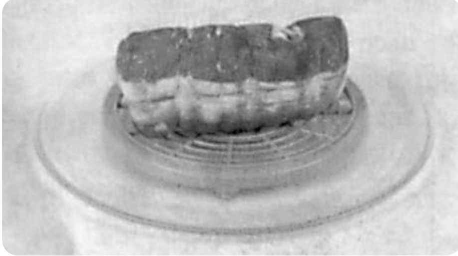
2. Om ugnsluckan öppnas under vilotiden eller då minut-timern är aktiv, fortsätter tiden på displayen att räknas ned.
3. Funktionen kan också användas som timer. Tryck i så fall på fördröjnings-/viloknappen, ställ in tiden och tryck på startknappen.

Upptining

Upptiningstips

Kontrollera upptiningen flera gånger, även om du använder automatprogrammen. Tänk på utjämningstiderna.

Utjämningstider



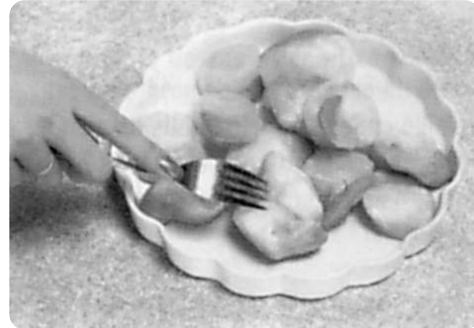
Enskilda matportioner kan tillagas nästan omedelbart efter att de tinats upp. Stora portioner brukar normalt vara frysta i mitten. Låt stora portioner stå **minst en timme** innan tillagning. Under den här perioden utjämnas temperaturen och maten tinas upp genom temperaturöverföring. **Obs!** Om du inte ska tillaga maten omedelbart bör du förvara den i kylskåp. Frys aldrig om upptinad mat utan att tillaga den.

Större köttbitar och fågel



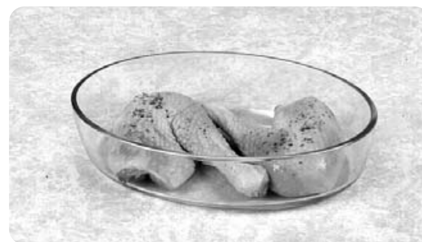
Placera helst köttbitarna på en uppochnedvänd tallrik eller en plastställning så att de inte ligger i köttsaften. Det är viktigt att skydda känsliga eller utstickande delar av maten med små foliebitar för att hindra dem från att tillagas. Det är inte farligt att använda små foliebitar i ugnen så länge **de inte kommer i kontakt med ugnens väggar**.

Köttfärs eller grytbitar och skaldjur



Eftersom ytan tinar fort på den här typen av mat måste man plocka isär bitarna och bryta sönder större bitar till mindre under upptiningen och ta bort dem när de är upptinade.

Små matportioner

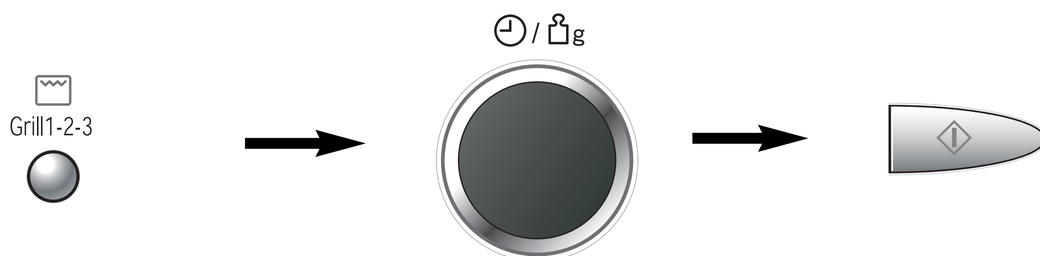


Kotletter och kycklingbitar måste plockas isär så fort som möjligt så att de tinar jämnt rakt igenom. Partier med mycket fett och ändbitar tinar fortare. Placera dem därför nära glasbrickans mitt eller täck över dem.

Bröd

Limpor måste få stå för att temperaturen ska utjämnas och för att mitten ska tina. Utjämningstiden kan minskas om man tar isär skivor och om man delar småbröd och limpor på mitten.

Grillning



- Tryck på grillknappen för att välja läget.
  1 tryck grill 1 (hög)
  2 tryck grill 2 (medel)
  3 tryck grill 3 (låg)
  Grillindikatorn tänds och grill läget (1, 2 eller 3) visas i displayen.

- Ställ in tillagningstiden med tid/vikt-ratten (upp till 90 minuter).

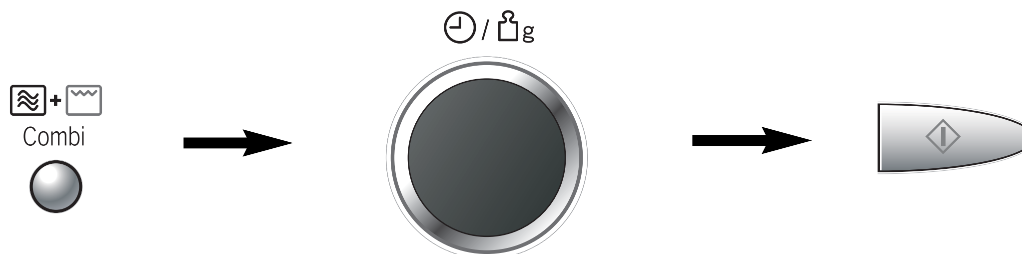
- Tryck på startknappen - tiden räknas ner i displayen.

OBS!

1. Placera maten på trådgallret på glasbrickan. Sätt en värmebeständig tallrik (Pyrex®) under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.
2. Täck aldrig över maten vid grillning.
3. Värm INTE upp grillen i förväg.
4. Grillen fungerar endast om ugnsluckan är stängd. Det är inte möjligt att använda grillfunktionen när ugnsluckan är öppen.
5. Det avges ingen mikrovågseffekt då enbart GRILL-programmet används.
6. De flesta matvaror kräver att man vänder på dem efter halva tillagningstiden. Om du vill vända på maten ska du öppna ugnsluckan och använda grillvantar för att FÖRSIKTIGT ta bort trådgallret.
7. När du har vänt på matvarorna sätter du tillbaka dem i ugnen och stänger ugnsluckan. Tryck sedan på knappen START. Återstående grillningstid fortsätter nu att räknas ner i displayen. Man kan utan fara öppna ugnsluckan när som helst under grillningen för att kontrollera tillagningsförloppet.
8. Grillen kommer att glöda till och från under tillagningen - det är normalt. Rengör alltid ugnen efter användning av grillen och innan användning av mikrovågs- eller kombinationsfunktion.

VARNING: **Trådgallret får bara användas i kombination med glasbrickan. När du tar ut trådgallret ur ugnen ska du hålla i gallret och den värmetåliga brickan med ett stadigt grepp. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.**

Kombinationstillagning



• Tryck på kombinationsknappen. Kombinationsindikatorn tänds och grill läget (1, 2 eller 3) visas i displayen.

• Ställ in tillagningstiden med tid/vikt-ratten (upp till 90 minuter).

• Tryck på startknappen.

Tryck	Läge	Mikrovågor	Grill
1 tryck	kombi 1	440W	1100W
2 tryck	kombi 2	250W	1100W
3 tryck	kombi 3	440W	950W

Vid kombinationstillagning tillagas maten snabbt tack vare mikrovågseffekten medan grillningen ger den traditionella bruna och knapriga ytan.

OBS!

1. Trådgallret är utformat för att användas med **kombinationstillagning** och grillning. Använd aldrig några andra metalltillbehör förutom det som levereras med ugnen. Placera en värmebeständig tallrik under trådgallret för att fånga upp fett och droppar.

2. Använd endast trådgallret enligt beskrivningen. Använd den INTE om maten väger mindre än 200g med ett manuellt program. För mindre mängd mat ska man inte tillaga maten med **kombination**, använd istället ENDAST GRILL eller MIKROVÅGSUGN för bästa resultat.

3. Täck aldrig över maten vid **kombinationstillagning**.

4. Värm INTE upp grillen i förväg vid **kombinationstillagning**.

5. Ljusbågar kan inträffa om felaktig matvikt används, trådgallret har skadats eller en metallbehållare har använts av misstag. Ljusbågarna är blå blixtrar som uppträder i mikrovågsugnen. Om detta inträffar ska du stänga av ugnen omedelbart.

6. Vissa maträtter bör kombinationstillagas utan trådgallret d.v.s. stekar, gratänger, pajer och puddingar. Maträtterna bör läggas på en värmebeständig, icke metallisk tallrik. Den placeras därefter direkt på det roterande fatet.

7. Använd INTE MIKROVÅGS-behållare av plast vid **kombinationsprogram** (om de inte är avsedda för **kombinationstillagning**). Skålar måste kunna motstå värmen från den övre grillen - värmebeständigt glas som t.ex. Pyrex® eller keramiska material är idealiskt.

8. Använd INTE egna metallskålar eller burkar eftersom mikrovågorna då inte kan värma maten jämnt.

VARNING: Glasbrickan måste alltid vara på plats när trådgallret används. Håll i trådgallret och den värmebeständiga tallriken med ett stadigt grepp när du tar ur dem ur ugnen. Använd grytlappar när du tar bort tillbehör. Rör aldrig det yttre fönstret eller de inre metalldelarna när du sätter in och tar ut mat. Detta på grund av de höga temperaturer som används.

Upptining med automatisk viktfunktion

Med denna funktion kan du tina upp frusen mat efter vikt.



- **Välj önskat automatiskt upptiningsprogram**
  1 tryck små bitar
  2 tryck stor bitar
  Numret för det automatiska programmet visas i displayen. Indikatorn för den automatiska funktionen och för upptining tänds.
- **Ställ in matens vikt med tid/vikt-ratten.**
  Vrid ratten sakta för att räkna uppåt i steg om 10 g. Vrid ratten snabbt för att räkna uppåt i steg om 100 g.
- **Tryck på startknappen. Kom ihåg att röra om i eller vända maten under upptining.**

Program	Min/Max vikt	Tips
1 Små bitar	100 - 1000g	Små bitar av kött, schnitzel, korv, köttfärs, fiskfilé, stek, uppskurna bitar (var och en 100g till 400g). Vänd / rör om vid ljudsignal.
2 Stor bitar	400 - 2000g	Stora bitar av kött, stek, hel kyckling, stora bitar av fisk. Vänd vid ljudsignal.

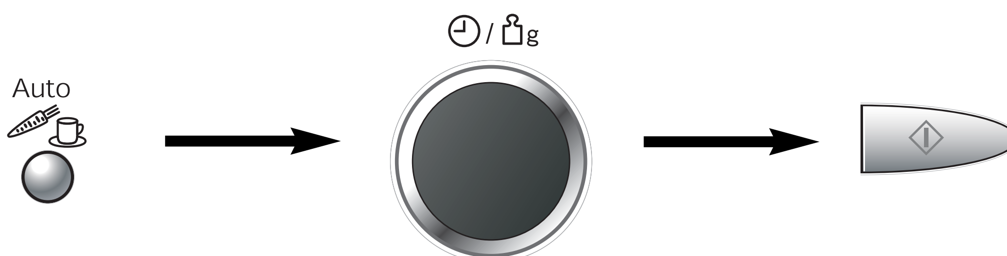
Viktigt: Se sid Sv-9 för upptiningsriktlinjer.

Svenska

Uppvärmning/tillagning med automatisk viktfunktion

Med den här funktionen kan du laga mat efter vikt. Ställ in matens vikt i gram.

t.ex.



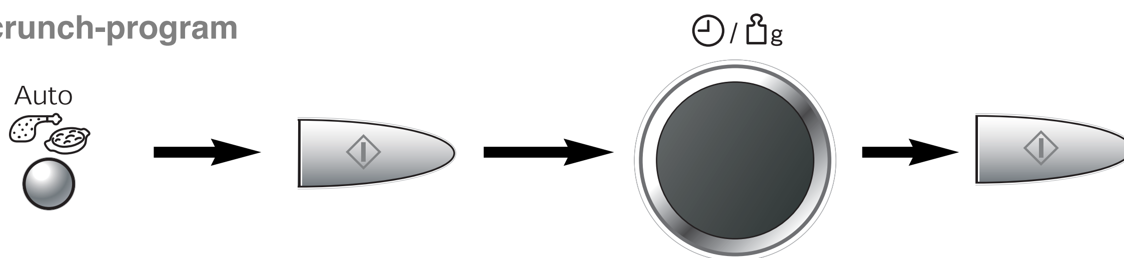
- **Välj önskad kategori.**
  Lampan tänds och programnumret visas i displayen.
- **Ställ in matens vikt med tid/viktratten.**
  Vrid ratten sakta för att räkna uppåt i steg om 10 g.
  Vrid ratten snabbt för att räkna uppåt i steg om 100 g.
- **Tryck på startknappen.**

Uppvärming / tillagning med automatisk viktfunktion

Program	Rekommenderad vikt	Tillbehör	Instruktioner
Auto **1 tryck** **FÄRSK TILLA-GAD MAT**	150 - 1200g		**Värma upp en färsk tallriksmåltid eller en gryta. All mat måste vara förtillagad.** Livsmedel ska vara i kylskåpstemperatur, ca +5°C. Välj programmet färsk måltid (1 tryck på programknappen auto microwave). Rör om vid ljudsignaler. Vänta sedan i några minuter. Kontrollera att maten är ordentligt varm före servering. Stora bitar av fisk/kött i tunn sås kan kräva längre tillagningstid.
Auto **2 tryck** **VÄRMA UP KOPP/SKÅL**	1 kopp - 150g 1 skål - 300g 2 skålar - 600g		**För uppvärmning av 1 kopp (150 g), 1 skål (300 g) eller 2 skålar (600 g) varm dryck (t.ex. te, kaffe, mjölk eller soppa).** Välj programmet värm kopp/skål (2 tryckningar på programknappen auto microwave). Ange vikten 150 g, 300 g eller 600 g och tryck på startknappen.
Auto **3 tryck** **FÄRSKA GRÖNSAKER**	200 - 1100g		**Tillaga färska grönsaker.** Lägg de förberedda grönsakerna i ett kärl av lämplig storlek. Häll på 1 tesked vatten per 100 g grönsaker. Täck över med plastfolie med hål eller lock. Välj programmet färska grönsaker (3 tryckningar på programknappen auto microwave). Vänd/rör om vid ljudsignaler.
Auto **4 tryck** **FÄRSK FISK**	200 - 900g		**För att tillaga färsk fisk.** Placera i en form av lämplig storlek, tillsätt 2 matskedar (30 ml) vatten. Täck över med plast med hål eller lock. Välj programmet färsk fisk (4 tryckningar på programknappen auto microwave).

Uppvärming / tillagning med automatisk viktfunktion

Panacrunch-program



1. Välj det önskade programmet och ställ panacrunch-pannan direkt på glasbrickan i ugnen.
2. Tryck på startknappen för att förvärma panacrunch-pannan.
3. Pipsignalen hörs, när örvärmningen är klar. Lägg maten på panacrunch-pannan, ställ in vikten.
4. Tryck på startknappen.

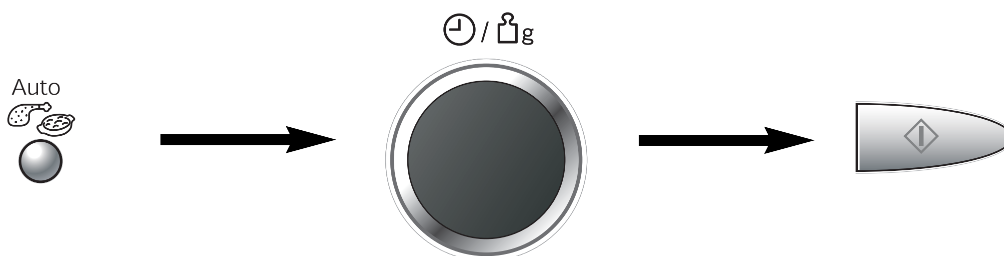
Program	Rekommenderad vikt	Tillbehör	Instruktioner
Auto **1 tryck** **FRYST PIZZA**	150 - 480g		**Uppvärmning, knaprig botten och färgsättning av fryst pizza.** Ta bort all förpackning och lägg pizzan i den förvärmda panacrunch-pannan.
Auto **2 tryck** **FÄRSK PIZZA**	150 - 480g		**För uppvärmning av färsk (ej fryst) pizza samt för att göra botten krispig och ge toppingen färg.** Ta bort allt förpackningsmaterial och lägg pizzan i den förvärmda panacrunch-pannan.
Auto **3 tryck** **FÄRSK PAJ**	130 - 500g		**För uppvärmning av färsk (ej fryst) paj samt för att göra pajbotten krispig och ge toppingen färg.** Ta bort allt förpackningsmaterial och lägg pajen i den förvärmda panacrunch-pannan.
Auto **4 tryck** **FRYSTA POTATISPRODUKTER**	150 - 400g		**För uppvärmning av frysta potatisprodukter samt för att göra dem krispiga och ge dem färg.** Förvärm formen och sprid sedan ut potatisen i den. Bäst resultat får du om du lägger potatisen i ett enda lager och vänder på den när signalen hörs.

Svenska

Uppvärming / tillagning med automatisk viktfunktion

Med den här funktionen kan du laga mat efter vikt. Ställ in matens vikt i gram.

t.ex.



- **Välj önskad kategori.** Lampan tänds och programnumret visas i displayen.
- **Ställ in matens vikt med tid/viktratten.** Vrid ratten sakta för att räkna uppåt i steg om 10 g. Vrid ratten snabbt för att räkna uppåt i steg om 100 g.
- **Tryck på startknappen.**

Program	Rekommenderad vikt	Tillbehör	Instruktioner
Auto **5 tryck** **FRYST GRATÄNG**	300 - 1000g		**För att värma upp, sätta färg på och "krispning" av färdiglagad fryst gratäng.** Detta program är lämpligt för fryst lasagne, cannelloni, potatis- och nudelgratäng. Ta bort all förpackning och placera den frysta gratängen i en värmebeständig form på glasbrickan. Välj programmet fryst gratäng (5 tryckningar på programknappen auto combination).
Auto **6 tryck** **FÄRSKA KYCKLINGBITAR**	150 - 1000g		**För att tillaga färska kycklingdelar, t.ex. bröst, lår, klubbor och fjärdedelar.** Placera dem i en värmebeständig form på trådgallret på glasbrickan. Välj programmet färska kycklingdelar (6 tryckningar på programknappen auto combination). Vänd vid ljudsignaler.
Auto **7 tryck** **VÄRMA UPP BRÖD/ CROISSANT**	70 - 400g		**För uppvärmning av fryst bröd, småfranska och gifflar.** Ta bort allt förpackningsmaterial och placera på trådgallret på glasbrickan. Välj programmet bröd/gifflar (7 tryckningar på programknappen auto combination). Vänd vid ljudsignaler.

Panacrunchpanna

Idén

Vissa matvaror, som värms upp med mikrovågor, får en mjuk och kladdig yta. Med panacrunch-pannan kan du färgsätta och få knaprig yta på pizza, quiche, pajer och panerad mat precis som med en vanlig ugn. panacrunch-pannan från Panasonic fungerar på tre sätt. Plåten förvärms med mikrovågor. Vid uppvärmningen värmer plåten matens undersida, mikrovågor värmer upp maten direkt och grillen färgsätter och ger den knapriga ytan. Plåten har specialbehandlad yta, som hindrar att maten fastnar.

Användning av panacrunch-pannan (manuell hantering)

- För bästa resultat bör du förvärma plåten. Ställ den direkt på glasbrickan och förvärm den med Kombi 1 i 3 minuter. Om du vill bryna mat, pensla den med olja före förvärmningen för mat som korv och hamburgare.
- Ta ut panacrunch-pannan ur ugnen och lägg maten på plåten. Använd handtaget eller ugnsvantar, eftersom panacrunch-pannan är mycket het. För bästa resultat bör du lägga maten på plåten direkt efter förvärmningen.
- Ställ panacrunch-pannan på den roterande glasskivan och tillaga enligt anvisningarna i tillagningstabellen på sidan Sv-14.

Märk:

1. Förvärm inte panacrunch-pannan längre tid än 8 minuter.
2. Ställ alltid panacrunch-pannan mitt på glasbrickan och kontrollera att den inte vid rör ugnsväggarna. Om den gör det, kan gnistor uppstå och skada ugnen.
3. Använd alltid panacrunch-pannan med glasbrickan. Använd den inte med trådgall ret.
4. Använd alltid handtaget eller ugnsvantar när du hanterar den heta panacrunch-pan nan.
5. Kontrollera att allt förpackningsmaterial är borttaget innan du sätter in panacrunch-pannan i ugnen.
6. Lägg inget värmekänsligt material på panacrunch-pannan eftersom det kan bli bränt.
7. Du kan använda panacrunch-pannan i en vanlig ugn.
8. För bästa resultat bör du använda panacrunch-pannan i KOMBINATION med GRILL och MIKROVÅGOR.

Skötsel av panacrunch-pannan

- Använd aldrig vassa verktyg till panacrunch-pannan. De förstör ytan på panacrunch-pannan.
- Diska panacrunch-pannan med vanligt diskmedel och varmt vatten. Använd inga repande eller slipande rengöringsmedel, eftersom de förstör ytan på panacrunch-pannan.
- Panacrunch-pannan kan diskas i diskmaskin.



Svenska

Frågor och svar

Fråga: Varför startar inte ugnen?

Svar: Om ugnen inte startar, kontrollera följande:

1. Är nätkontakten riktigt isatt? Dra ut nätkontakten från eluttaget, vänta 10 sekunder och sätt i nätkontakten igen.
2. Finns det spänning i eluttaget? Sätt i nätkontakten till en annan apparat och kontrollera om den fungerar. Om den inte heller fungerar, kontrollera säkringen i elcentralen. Om den andra apparaten fungerar, är det troligen fel på ugnen. Kontakta i så fall en aukto riserad serviceverkstad.

Fråga: Ugnen stör min TV. Är detta normalt?

Svar: En viss störning av radio- och TV-signaler kan förekomma när mikrovågsugnen används. Samma slags störningar förekommer vid användning av andra hus-hållsapparater, till exempel, dammsugare, hårtorkar, och liknande. Detta betyder inte att det är något fel på ugnen.

Fråga: Ugnen accepterar inte de inställningar jag gör. Varför?

Svar: Ugnen är utformad för att inte acceptera ett felaktigt program. Ugnen accepterar exempelvis inte ett fjärde steg.

Fråga: Ibland strömmar varmluft ut från ugnens ventilationshål. Varför?

Svar: Värmen som avges från den lagade maten värmer upp luften inuti ugnen. Den här varmluften förs ut ur ugnen med hjälp av luftströmmarna i ugnen. Det finns inga mikrovågor i luften. Blockera aldrig ventilationshålen när ugnen används.

Fråga: Kan jag använda en vanlig köttermometer i ugnen?

Svar: Bara när du använder GRILL. Metallen i en del termometrar kan orsaka gnistor och ska därför inte användas vid tillagning med MIKROVÅGOR eller KOMBINATION.

Fråga: Varför avger ugnen surrande och klickande ljud när jag använder KOMBINATION?

Svar: Ljuden uppstår när ugnen automatiskt kopplar om från mikrovågor till konventionell värme för att skapa kombinationseffekten. Detta är normalt.

Fråga: Ugnen avbryter tillagningen med mikrovågor och ” H97” eller ”H98” visas på displayen. Varför?

Svar: Displaymeddelandena betyder att det har uppstått ett problem med det system som genererar mikrovågor. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

Skötsel av ugnen

1. Stäng av ugnen innan du gör ren den.
2. Håll ugnens insida, luckans tätningslist och tätningsytorna rena. Torka upp allt spill på väggarna, tätningslisterna och tätningsytorna med en fuktad torkduk. Ett milt rengöringsmedel kan användas om ugnen är mycket smutsig. Använd inte kraftiga rengöringsmedel eller slipmedel. ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FÖR VANLIGA UGNAR.
3. Använd inte skarpa eller slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset på ugnsluckan eftersom dessa kan repa glasets yta, vilket kan leda till att glaset spricker.
4. Gör ren utsidan av mikrovågsugnen med en fuktad torkduk. Låt inte vatten komma in i ventilationsöppningarna, eftersom det kan skada ugnen.
5. Torka manöverpanelen med en mjuk, torr torkduk, om den blir smutsig. Använd inte starka eller slipande rengörings-medel. Låt ugnsluckan vara öppen under rengöringen, så att ugnen inte startas av misstag. När rengöringen är avslutad, tryck på STOPP/ÅTERSTÄLLNING.
6. Om ånga samlas på insidan av eller runt ugnsluckan, torka bort den med en mjuk torkduk. Detta kan hända när mikrovågsugnen används i hög luftfuktighet och innebär inget fel på ugnen.
7. Glasbrickan måste tas ut ibland för rengöring. Diska den i diskmedel eller i diskmaskin.
8. Rullringen och ugnsbottnen bör rengöras regelbundet för att undvika att missljud uppstår. Torka av ugnsbottnen med ett milt diskmedel och varmt vatten och torka torrt. Rullringen kan diskas i ett milt diskmedel. Ångor från matlagningen kan avsätta färgämnen efter en tids användning, men det påverkar inte ugnens botten eller rullringen på något sätt. Kontrollera att du sätter tillbaka rullringen på rätt sätt, när du har gjort ren den.
9. När du använder GRILL eller KOMBINATION är det oundvikligt att vissa matvaror stänker fett på ugnens väggar. Gör ren ugnen regelbundet, eftersom matresterna annars kan börja ryka när ugnen används.
10. Kontakta återförsäljaren eller en auktoriserad Panasonic-verkstad, om ugnen behöver service eller reparationer.
11. Använd inte ånga vid rengöring.
12. Håll alltid ventilationsöppningarna fria. Kontrollera att ventilationsöppningarna på ugnens ovansida, nederdel eller baksida inte blockeras av damm eller annat material. Blockerade ventilationsöppningar kan orsaka överhettning, vilket kan påverka ugnens funktion och eventuellt leda till en farlig situation.
13. Om ugnen inte hålls ordentligt ren kan ytorna skadas, vilket kan påverka ugnens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.

Tekniska data

Nätanslutning:	230 V, 50 Hz
Anslutningseffekt:	Max.: 1800 W
Mikrovågor:	1125 W
Grill:	1100 W
Effekt:	Mikrovågor: 850 W (IEC-60705)
Grill:	1100 W
Yttermått:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Ugnens innermått:	325 (B) x 330 (D) x 191 (H) mm
Vikt:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Ljudnivå:	58.8 dB (EN60704)

Vikt och mått är ungefärliga. Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

Denna produkt uppfyller den europeiska stnadarden EN 55011 för EMC bestämmelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). Enligt denna standard är denna produkt en apparat i grupp 2, klass B och uppfyller kraven för detta. Grupp 2 betyder att radio-frekvent energi produceras i form av elektromagnetiska vågor, för uppvärmning av mat. Klass B betyder att denna produkt kan användas i det normala hushållet.

Information om kassering för användare av elektrisk & elektronisk utrustning (privata konsumenter)



Om denna symbol finns på produkterna och/eller medföljande dokumentation, betyder det att förbrukade elektriska och elektroniska produkter inte ska blandas med vanliga hushållssopor.
För korrekt hantering, inhämtning och återvinning, ska dessa produkter lämnas på återvinningscentraler, där de tas emot utan kostnad. I vissa länder kan du som ett alternativ lämna in dina produkter hos återförsäljaren, när du köper en motsvarande, ny produkt.
Om denna produkt avyttras korrekt sparas värdefulla resurser och eventuellt negativa effekter på den mänskliga hälsan och miljön förhindras, vilket kan bli fallet vid felaktig avyttring. Kontakta din lokala myndighet för mer information om var din närmsta återvinningsstation finns.
Böter kan tillämpas vid felaktig avyttring av dessa sopor, i enlighet med lagstiftningen i landet.

För företagsanvändare inom den Europeiska gemenskapen

Om ni vill kassera elektrisk eller elektronisk utrustning, vänligen kontakta er återförsäljare eller leverantör för mer information.

Information om kassering i övriga länder utanför den Europeiska gemenskapen

Denna symbol gäller bara inom den Europeiska gemenskapen.
Om du vill kassera denna produkt ska du kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare, och fråga om korrekt avyttringsmetod.

I enlighet med direktiv 2004/108/EC, paragraf 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, en del av Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, F.R.Germany
Tillverkad av Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Installation

Undersøg mikrobølgeovnen

Pak ovnen ud, fjern alle indpakningsmaterialer og undersøg for skader som f.eks. buler, skadede dørlåse eller revner i døren. I tilfælde af skader kontaktes forhandleren straks. Installer ikke en skadet mikrobølgeovn.

Jordtilslutning

VIGTIGT: OVNEN SKAL VÆRE FORSVARLIGT TILSLUTTET AF HENSYN TIL DEN PERSONLIGE SIKKERHED.
Såfremt ovnen ikke er jordforbundet eller tilsluttet et HFI-relæ, er det ejerens personlige ansvar at få dette ordnet.

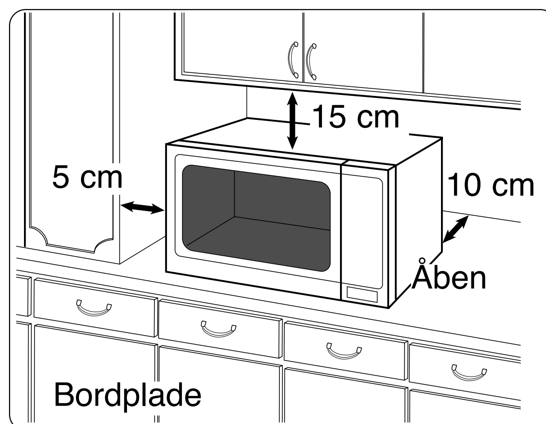
Netspænding

Den anvendte netspænding skal være den, der er specificeret for denne ovn. En højere spænding end den specificerede kan forårsage brand eller andre skader.

Opstilling af ovnen

Denne ovn er udelukkende beregnet til fritstående brug. Den er ikke beregnet til brug som indbygningsovn eller inden i et skab.

1. Anbring ovnen på en plan stabil flade mindst 85 cm over gulvet.
2. Når ovnen er installeret, skal stikkontakten være lettilgængelig, så man nemt kan afbryde ovnen ved at trække stikket ud eller slukke for kontakten.
3. For at ovnen kan fungere skal der sørges for tilstrækkelig luftcirkulation til ovnen.



Ved brug på køkkenbord:

a. Sørg for et mellemrum på 15 cm over ovnen, 10 cm på bagsiden, 5 cm på den ene side, og den anden side skal være mere end 40 cm åben.

b. Er den ene side af ovnen placeret tæt op af en væg, skal den anden side eller top pen være fri.

4. Ovnen må ikke placeres op ad et el- eller gaskomfur.
5. Fødderne må ikke fjernes.
6. Ovnen er kun beregnet til husholdnings brug. Den må ikke anvendes udendørs.
7. Undgå at bruge mikrobølgeovnen ved høj luftfugtighed.
8. Elkablet må ikke røre ovnens yderside. Hold kablet fri af varme overflader. Lad ikke kablet hænge over en bordkant eller hen over en bordplade. Kablet, stikket eller ovnen må ikke ligge i vand.
9. Bloker ikke lufthullerne på ovnens over- og bagside. Hvis disse åbninger blokeres under brug, kan ovnen blive overophedet. I så tilfælde er ovnen beskyttet med en termosikring, og den vil fortsætte med at køre efter edkøling.
10. Dette apparat er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem

Installation

ADVARSEL

Vigtige sikkerhedsvejledninger

1. Dørens dørtætningslister og deres anlægsflader skal rengøres med en fugtig klud. Efterse ovnen for skader på dørtætningslister og dørkarme. Hvis de er beskadiget, må ovnen ikke betjenes, før den er repareret af en kvalificeret tekniker.
2. Prøv ikke selv at pille eller foretage justeringer og reparationer på dør, betjeningspanel, kabinet, sikkerhedslås eller nogen anden del på ovnen. Tag ikke yderbeklædningspanelet af ovnen. Det beskytter mod mikrobølgerne.
   Reparationer må kun udføres af en kvalificeret tekniker.
3. Betjen ikke ovnen, hvis ELKABLET ELLER STIKKET er beskadiget, hvis den ikke fungerer korrekt, eller hvis den er beskadiget eller tabt. Det er farligt for alle andre end en kvalificeret tekniker at udføre reparationer.
4. Hvis elledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes servicerepræsentant eller en tilsvarende kvalificeret person, så der ikke opstår farlige situationer.
5. Børn bør kun bruge ovnen, når de er blevet omhyggeligt instrueret, så de er i stand til at bruge ovnen sikkert og forstår risikoen ved forkert brug.
6. Væsker eller anden mad må ikke opvarmes i flasker eller konservesglas med låg da de kan eksplodere.
7. Dette apparat må ikke anvendes af personer (inklusive børn) med mentale handicaps eller reducerede sensoriske evner eller personer, som mangler erfaring og viden, medmindre de har været under opsyn eller modtaget instruktioner vedrørende brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

FORSIGTIG: Varme overflader



Sikker brug af ovnen

Sådan bruges ovnen

1. Brug ikke ovnen til andet end at tilberede mad. Denne ovn er beregnet til tilberedning af mad. Den må derfor ikke bruges til opvarmning af kemikalier eller andre non-food produkter.
2. Kontroller før brug, at skåle, fade og andet er egnet til brug i mikrobølgeovn.
3. Brug ikke ovnen til tørring af aviser, tøj eller andre materialer. Der kan gå ild i dem.
4. Når ovnen ikke er i brug, bør der ikke stilles andet ind i den end ovnens tilbehør for det tilfælde, at ovnen skulle tændes ved et uheld.
5. Ovnen må ikke køres på MIKROBØLGER eller KOMBINATION, UDEN AT DER ER MAD I OVNEN. En sådan betjening kan skade ovnen.
6. Ved røg eller ild i ovnen **skal du trykke på STOP/ANNULLERINGS-KNAPPEN og holde ovndøren lukket** for at kvæle eventuelle flammer. Træk stikket ud af stikkontakten eller afbryd strømmen ved stikkontakten eller sikringen.

Opvarmning

1. Ovnens yderside, herunder kabinettets lufthuller og ovndøren, bliver varme ved KOMBINATION og GRILL. Vær forsigtig ved åbning og lukning af døren og ved indsætning og udtagning af mad og udstyr.
2. Ovnen har et varmeelement, der er anbragt øverst i ovnen. Efter at du har brugt funktionerne COMBINATION og GRILL, er disse overflader meget varme. Undgå at berøre varmeelementet i ovnen.

   OBS: Når der har været tilberedt mad med disse funktioner, er ovnudstyret meget varmt.
3. De tilgængelige dele kan blive varme ved brug af KOMBINATION og GRILL. Små børn skal holdes på afstand, og børn bør på grund af de temperaturer, der opstår, kun benytte ovnen under tilsyn af en voksen.

Ovnlys

Når ovnlysets pære skal udskiftes, skal det gøres af en kvalificeret tekniker.

Tilbehør

Ovnen leveres med en række tilbehør. Følg altid anvisningerne til brug af tilbehøret.

Glastallerken

1. Glastallerken og rullering skal altid være på plads, når ovnen er i brug.
2. Brug aldrig andre typer glastallerken end den, der er specielt beregnet til denne ovn.
3. Hvis glastallerkenen er varm, skal den afkøle, før den rengøres eller lægges i vand.
4. Glastallerkenen kan rotere i begge retninger.
5. Hvis maden eller kogekarret på glastallerkenen rører ovnvæggen og hindrer tallerkenen i at rotere, vil tallerkenen automatisk rotere i modsat retning. Dette er normalt.
6. Tilbered ikke mad direkte på glaspladen.

Rullering

1. Rulleringen og ovnens bund skal rengøres med jævne mellemrum for at undgå støj og aflejring af madrester.
2. Rulleringen skal altid anvendes til tilberedelse af mad i forbindelse med glastallerkenen.

Metalrist

1. Metalristen bruges som hjælp til at brune små retter og fremme en god varmecirkulation.
2. Anvend ikke metalbeholdere direkte på metalristen ved KOMBINATION sammen med MIKROBØLGER.
3. Metalristen må ikke bruges, når ovnen bruger MIKROBØLGER alene.

Panacrunch pande - se venligst side DK-17.

Dansk

Tips og gode råd

1) Tilberedningstid

- Tilberedelsestiden afhænger af tilstand, temperatur, mængden af mad og på typen af kogegrej.
- Begynd med den korteste tilberedelsestid for at undgå at varme for meget. Hvis maden ikke er tilstrækkeligt gennemvarm, kan den altid varmes lidt mere.

OBS: Hvis den anbefalede tilberedelses-tid overskrides, ødelægges maden, og i ekstreme tilfælde kan den bryde i brand og evt. ødelægge ovnens indre.

2) Små portioner mad

- Små portioner mad eller mad med kun lidt væde og fugt i sig kan brænde, tørre ud eller bryde i brand, hvis de tilberedes for længe. Hvis materialer i ovnen skulle antænde, holdes ovndøren lukket, ovnen slukkes, og stikket tages ud af kontakten.

3) Æg

- Æg i skal eller hele hårdkogte æg må ikke koges eller opvarmes med MIKROBØL-GER. Der dannes overtryk i æggene, og de eksploderer, under tilberedning men også bagefter.

4) Prik overfladen

- Mad med ikke-porøst skind, f.eks. tomater, æggeblommer og pølser, skal have prikket hul, før de tilberedes med MIKROBØLGER for at forhindre sprængning.

5) Stegetermometer

- Anvend ikke et stegetermometer til at kontrollere, hvor gennemstegt en steg eller et fjerkræ er, før kødet er taget ud af ovnen. Anvend ikke et almindeligt stegetermometer i metal ved brug af MIKROBØLGER eller KOMBINATION, da det kan danne gnister.

6) Vædsker

- Ved opvarmning af vædsker, f.eks. supper, saucer og varme drikke, i mikrobølgeovnen kan vædsken overhedes op over kogepunktet, uden at der dannes bobler. Det kan resultere i, at den varme væske pludseligt stødkoger.

  For at forebygge denne risiko skal følgende forholdsregler tages:

a) Undgå beholdere med lodrette sider og smalle åbninger.

b) Undgå overopvarmning.

c) Rør i vædsken, før beholderen sættes i ovnen. Rør igen efter halvdelen af kogetiden.

d) Efter opvarmningen skal vædsken stå i ovnen et øjeblik. Rør igen, før beholderen forsigtigt tages ud.

7) Papir/plast

- Ved opvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere skal der holdes øje med ovnen, da denne type beholdere nemt antændes.
- Anvend ikke genbrugspapirprodukter (f.eks. køkkenrulle), medmindre papirproduktet er mærket som sikkert til brug i mikrobølgeovn. Genbrugspapir kan indeholde urenheder, der kan danne gnister og/eller antænde.
- Fjern metalvridebånd og metalclips fra stegeposer, før de sættes i ovnen.

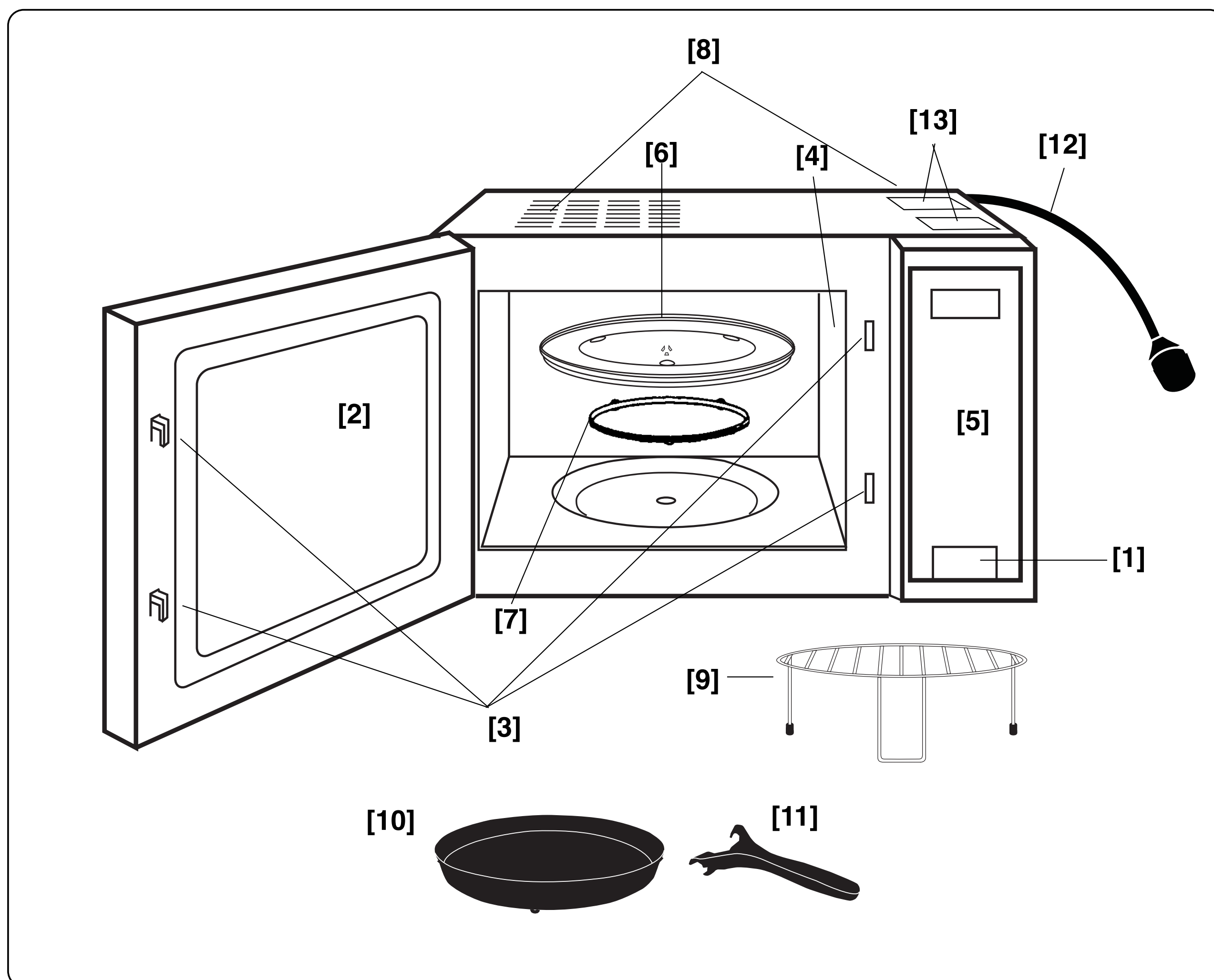
8) Køkkengrej/folie

- Opvarm ikke uåbnede dåser eller flasker. De kan eksplodere.
- Metalbeholdere eller tallerkener og skåle med metalkanter må ikke anvendes med mikrobølger. De kan danne gnister.
- Aluminiumsfolie, kødnåle eller andre metaldele skal placeres, så afstanden til ovnvæggene er mindst 2 cm for at hindre gnistdannelse.

9) Sutteflasker/glas med babymad

- Flaskesutter og låg skal tages af sutteflasken, før den stilles i ovnen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes efter opvarming.
- Kontroller temperaturen på indersiden af håndleddet før servering for at undgå skoldning og forbrænding.

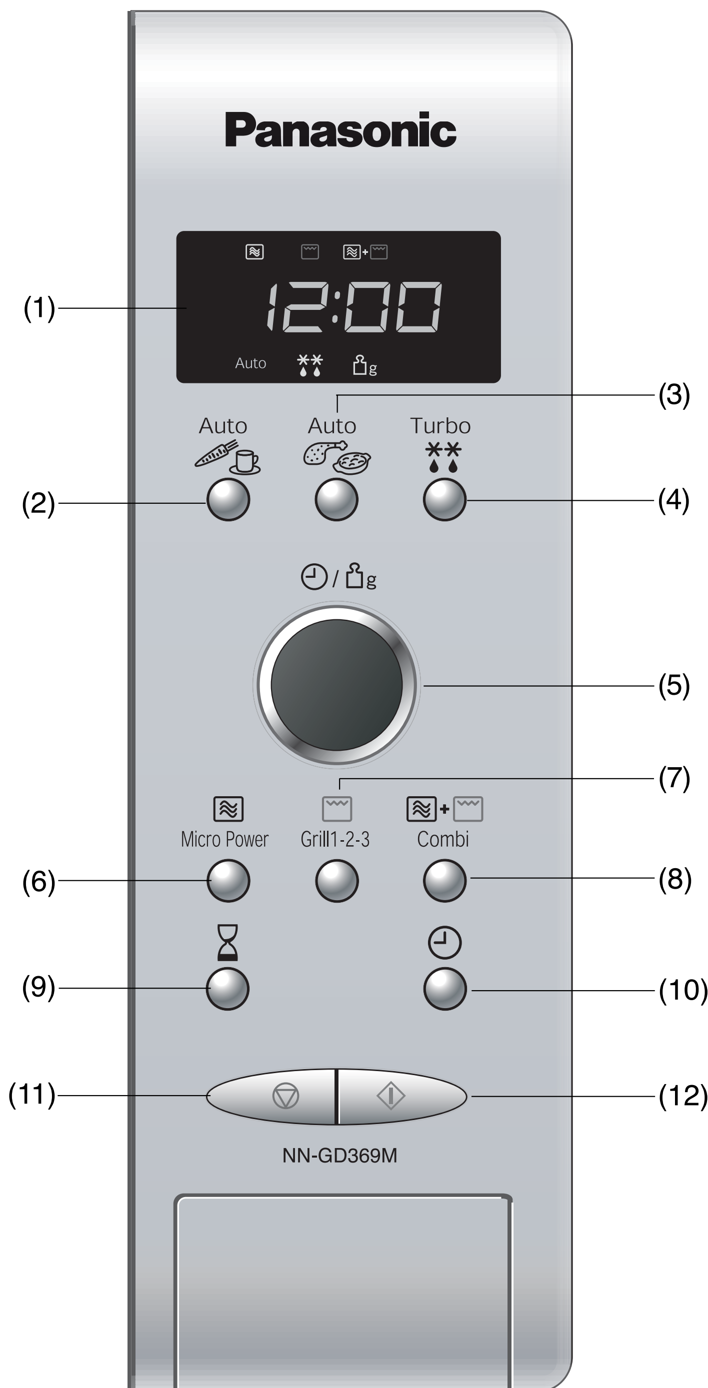
Oversigtsdiagram



1. **Knap til åbning af dor**
   Tryk på knappen for at åbne døren. Når du åbner døren, mens ovnen er i gang, standser den midlertidigt uden dog at slette tidligere foretagne indstillinger. Genoptager tilberedning, så snart døren lukkes, og der trykkes på startknappen.
2. **Ovnvindue**
3. **Sikkerhedslåsesystem for døren**
4. **Ventilationsåbning**
5. **Betjeningspanel**
6. **Glastallerken**
7. **Rullering**
8. **Udvendig ventilationsåbninger**
9. **Metalrist**
10. **Panacrunch pande**
11. **Håndtag til panacrunch pande**
12. **Strømledning**
13. **Advarselsmærkat (varm overflade)**

Ovnens betjeningspanel

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Displayvindue
(2) Automatiske vægt programmer med mikrobølger
(3) Automatiske vægt kombinations programmer
(4) Auto vægt turbo optønings knap
(5) Tid/vægt drejeknap
(6) Mikrobølgeeffekt vælger
(7) Grillknap
(8) Kombinationsknap
(9) Tidsforsinkelse/Hvileknappen
(10) Ur-knap
(11) Stop/annulleringsknap
Før tilberedning:
Et tryk på knappen sletter de angivne instruktioner.
Under tilberedning:
Et tryk standser tilberedningsprogram met midlertidigt. Et tryk mere annullerer alle instruktioner, og klokkeslættet vises på displayet.
(12) Startknap

* Kontrolpanelet kan se anderledes ud end det viste (afhængig af farve), men knappernes funktion er den samme.

Denne ovn har en energibesparende funktion.

Vær venligst opmærksom på følgende:

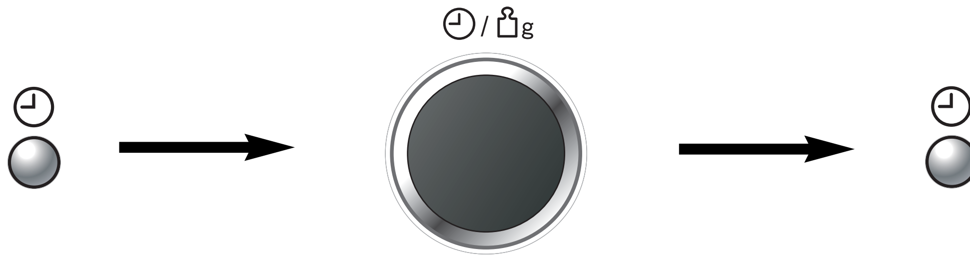
1. Når ovnen er i standby modus dæmpes displayets lys.
2. Ovnen går i standby modus, når den forsynes med strøm første gang, og umiddelbart efter den sidste opgave er udført.

Biplyd
Når der trykkes på knapperne, lyder der en biplyd. Hvis der ikke lyder en biplyd, når der trykkes på en knap, har ovnen ikke accepteret instruktionen eller kan ikke acceptere den. Når ovnen er færdig med madlavningen, høres der fem bip.

BEMÆRK: Hvis man programmerer en funktion, og der ikke trykkes på startknappen, annullerer ovnen automatisk den programmerede funktion efter 6 minutter. Displayet vender derefter tilbage til urfunktionen.

Indstilling af uret

Første gang, ovnen tilsluttes, vises “88:88” på displayet.



- **Tryk en gang på urknappen.** To prikker blinker.
- **Indstil tiden ved at dreje på tid/vægt knappen.** Tiden kommer frem i displayet og 2 prikker blinker.
- **Tryk på urknappen.** Prikkerne stopper med at blinke og uret er i gang.

OBS

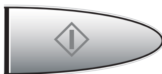
1. Gentag trin 1 til 3 for at nulstille klokkeslættet.
2. Uret beholder klokkeslættet, så længe ovnen er tilsluttet strømmen.
3. Dette er et 24-timers ur, dvs. kl. to om eftermiddagen = 14:00, ikke 2:00.

Børnesikring

Når ovnen er børnesikret kan den ikke bruges, men døren kan åbnes. Børnesikring kan tilsluttes når displayet viser 2 prikker eller klokken.

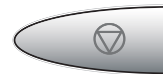
Dansk

Indstilling



- **Tryk på startknappen tre gange.** Den aktuelle tid forsvinder fra displayet. Et “_ _ _ _” kommer frem i displayet.

Annullering



- **Tryk på stop/annullering tre gange.** Den aktuelle tid kommer frem i displayet igen.

OBS: For at aktivere børnesikringen skal startknappen trykkes ind 3 gange inden for 10 sekunder.

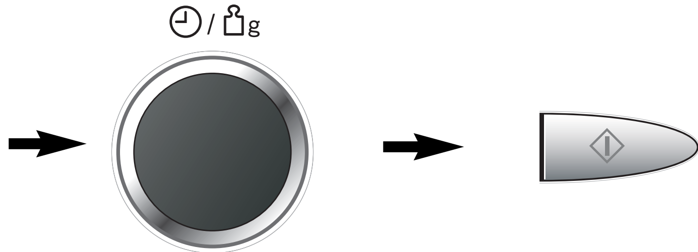
Tilberedning og optøning med mikrobølger

Glastallerken skal altid være i, når ovnen bruges.


Micro Power


Mikrobølgeeffekt

1 tryk	Høj	**850 Watt**
2 tryk	Optøning	**270 Watt**
3 tryk	Medium	**600 Watt**
4 tryk	Lav	**440 Watt**
5 tryk	Simre	**250 Watt**
6 tryk	Varm	**100 Watt**



- **Tryk på knappen til indstilling af mikrobølgeeffekt.** Mikrobølgeindikatoren lyser og mikrobølgeeffektet vises på displayet.
- **Drej tilberedningstiden på tid/vægt knappen (850 Watt: op til 30 min; Andre effekter op til 90 min).**
- **Tryk på startknappen.** Tilberedningsprogrammet starter, og tiden på displayet begynder at tælle nedad.

FORSIGTIG: **Ovnen kører automatisk på højeste effekt, hvis der indstilles en tilberedningstid, uden at der er valgt effekt.**

Tilberedning i flere trin

Ovnen har 3-trins madlavning, så du kan programmere op til 3 forskellige programmer, og ovnen skifter derefter automatisk fra det ene varmetrin til det andet (gentag de ovenstående trin 1 og 2, men tryk først på Start, efter at du har indtastet begge trin).

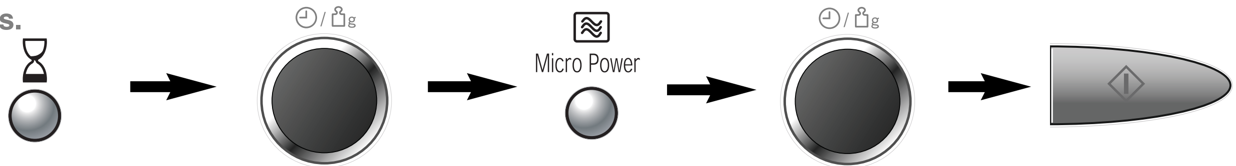
OBS

Knappen til vægt/optøning kan kun programmeres på første trin.

Forsinket start

Ved hjælp af knappen Forsinket start/hvile kan der programmeres et forsinket starttidspunkt.

F.eks.



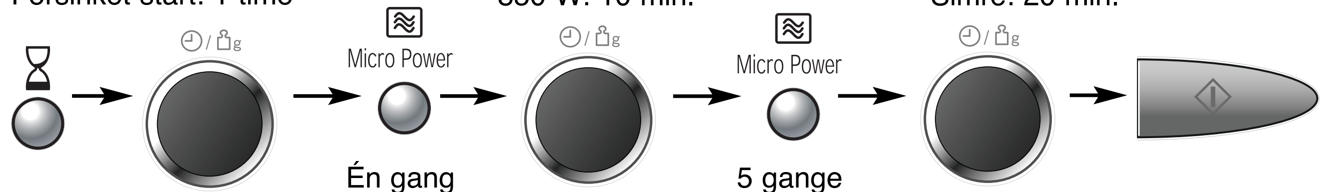
- **Tryk på knappen Forsinkets tart/hvile.**
- **Idstil det forsinkede starttidspunkt ved at dreje knappen Tid/vægt (op til 9 timer).**
- **Indstil det ønskede tilberedningsprogram og den ønskede tilberedningstid.**
- **Tryk på Start-knappen.**

Bemærk:

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser herunder tilberedning med forsinket start.

F.eks.

Forsinket start: 1 time   850 W: 10 min.   Simre: 20 min.



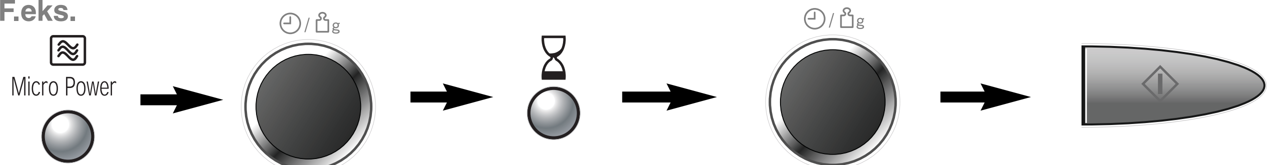
2. Hvis den programmerede forsinkede starttid overstiger en time, nedtælles tiden i minutter. Hvis den forsinkede starttid er mindre end en time, nedtælles tiden i sekunder.

3. Forsinket start kan ikke programmeres før automatiske programmer.

Hviletid

Knappen Forsinket start/hvile kan bruges til at programmere en hviletid, efter at maden er færdig, eller til at indstille ovnen som et minutur.

F.eks.



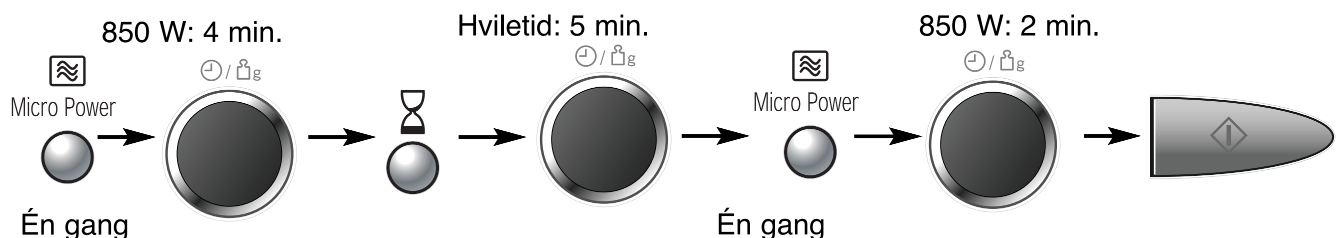
Dansk

- **Indstil det ønskede tilberedningsprogram og den ønskede tilberedningstid.**
- **Tryk på knappen Forsinket start/hvile.**
- **Indstil det forsinkede starttidspunkt ved at dreje knappen Tid/vægt (op til 9 timer).**
- **Tryk på Start-knappen.**

Bemærk:

1. Der kan foretages programmering af tilberedning i tre faser herunder hviletid.

F.eks.



2. Hvis ovndøren åbnes under hviletiden, eller mens ovnen bruges som minutur, vil der fortsat blive talt ned i displayet.

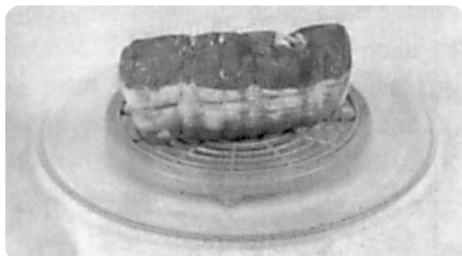
3. Denne funktion kan også bruges som minutur. Tryk på knappen Forsinket start/hvile, indstil tiden, og tryk derefter på Start-knappen.

Optøningsvejledning

Optøningstips

Kontroller optøningen flere gange, selvom du bruger de automatiske programmer, og overhold hviletiderne.

Hviletider



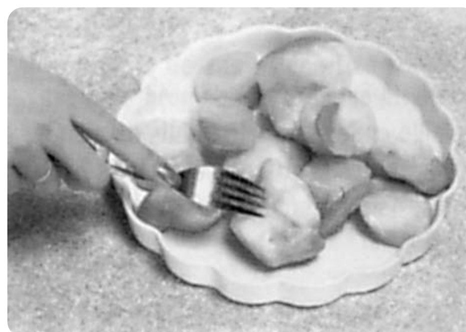
Enkeltportioner kan tilberedes næsten med det samme efter optøning. Det er normalt, at store portioner mad stadig er frosne inde i midten. Før du tilbereder maden, skal den hvile i **mindst en time**. Under hviletiden udjævnes temperaturen, og maden optøs vha. varmeledning. **OBS:** Hvis maden ikke skal tilberedes lige efter optøning, skal den sættes i køleskabet. Optøet mad må aldrig fryses ned igen uden at være tilberedt.

Steg og fjerkræ



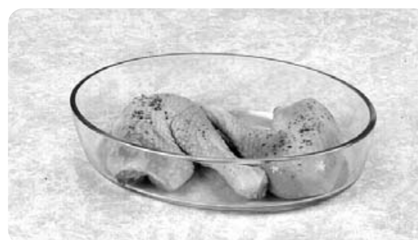
Det er bedst at anbringe stege på en omvendt tallerken eller et plastikstativ, så de ikke ligger i kødsaften. Det er meget vigtigt at beskytte sarte dele og dele, der stikker frem, med små stykker folie for at forhindre, at disse dele bliver tilberedt. Det er ufarligt at anvende små stykker folie i ovnen, forudsat **at de ikke berører ovnvæggene.**

Hakkekød, kød i tern eller fisk



Eftersom denne madtype optøs hurtigt, er det nødvendigt at skille maden ad, dele blokkene op i mindre dele under optøningen og tage dem ud, når de er tøet op.

Små portioner

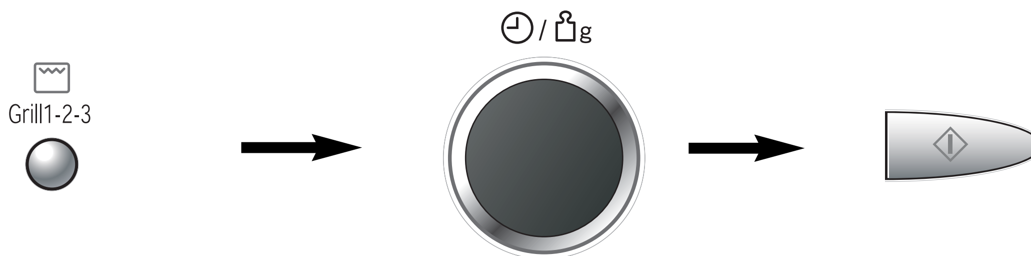


Koteletter og kyllingestykker skal skilles ad så hurtigt som muligt, så de bliver optøet jævnt. Dele med fedt og endestykker tør hurtigere op. Anbring dem på midten af glastallerkenen, eller dæk dem til.

Brød

For at hele brød kan blive optøet i midten skal du lade dem stå et stykke tid. Du kan forkorte hviletiden ved at skille skiverne ad eller skære boller og hele brød igennem.

Grill



- Tryk på grillknappen for at vælge effektniveau.
  1 tryk grill 1 (høj)
  2 tryk grill 2 (medium)
  3 tryk grill 3 (lav)
  Grillindikatoren lyser og grilleffektniveau (1, 2 eller 3) vises på displayet.

- **Drej den ønskede tid på tid/vægt knappen (op til 90 min).**

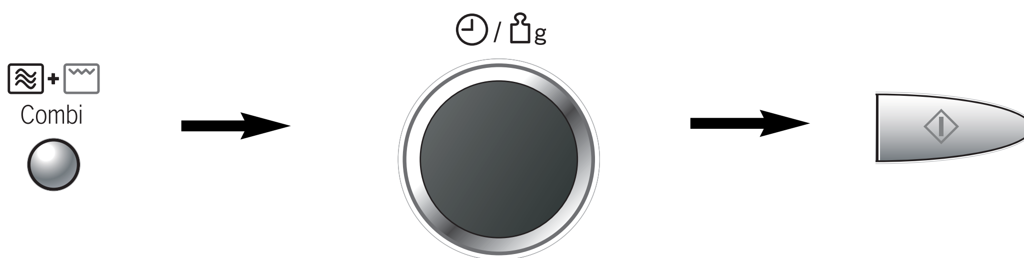
- Tryk på startknappen. Tiden begynder at tælle nedad på displayet.

OBS

1. Anbring maden på en metalrist på glastallerken. Anbring et ovnfast fad (Pyrex®) nedenunder til at opfange fedt.
2. Dæk aldrig maden til når grillen bruges.
3. FORSØG IKKE at forvarme grillen.
4. Grillen virker kun, når døren er lukket. Grillfunktionen kan ikke bruges, når døren er åben.
5. Der er ingen mikrobølgeeffekt på grillprogrammet.
6. De fleste madvarer skal vendes, når de er halvt færdige. Når maden vendes, skal du åbne døren og FORSIGTIGT tage metalristen ud med grillhandsker.
7. Når du har vendt maden, sættes den tilbage i ovnen, hvorefter døren lukkes. Skal du trykke på START, når døren lukkes. Displayet fortsætter med at tælle nedad. Det er helt sikkert undervejs at åbne døren på ethvert tidspunkt for at se til maden, når den grilles.
8. Grillelementet slår til og fra under tilberedning - dette er ganske normalt. Rengør altid ovnen efter brug af grillen og før mikroovn eller kombinationsovn bruges.

FORSIGTIG: **Metalristen skal altid bruges med glastallerken. Tag metalristen ud af ovnen ved at holde solidt fast i risten og det ovnfaste fad. Rør aldrig ved vinduet udvendigt eller metaldelene på dørens inderside, når der sættes mad ind eller tages mad ud af ovnen, da de kan være meget varme.**

Kombination med grill og mikrobølger



- Tryk på kombinationsknappen for at vælge effektetniveau. Kombinationsindikatoren lyser og kombinationseffektniveau (1, 2 eller 3) vises på displayet.
- Drej den ønskede tid på tid/vægt knappen (op til 90 min).
- Tryk på startknappen.

Tryk	Niveau	Mikrobølger	Grill
1 tryk	kombi 1	440W	1100W
2 tryk	kombi 2	250W	1100W
3 tryk	kombi 3	440W	950W

Ved kombinationstilberedning tilbereder ovnen maden hurtigt samtidigt med, at grillen giver maden den traditionelle brune farve og sprødhed.

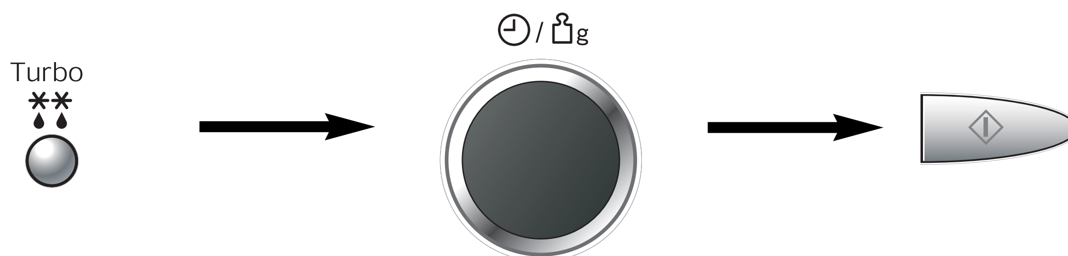
OBS

1. Metalristen er beregnet til brug ved **kombination** og grill. Forsøg aldrig at bruge andet metaltilbehør ud over det, der følger med ovnen. Anbring et ovnfast fad nedenunder for at opfange fedt.
2. Brug kun metalristen som beskrevet. BRUG DEN IKKE hvis der tilberedes mindre end 200g mad på et manuelt program. Små mængder mad må ikke tilberedes ved **kombinationstilberedning**, men skal tilberedes med GRILL eller mikrobølger for at opnå de bedste resultater.
3. Dæk aldrig maden til ved **kombinationstilberedning**.
4. Grillen må IKKE forvames ved **kombinationstilberedning**.
5. Gnistdannelse kan forekomme, hvis der bruges den forkerte mængde mad, hvis metalristen er beskadiget, eller hvis der bruges en metalbeholder. Gnistdannelse er gnister af blåt lys i mikroovnen. Hvis dette forekommer, skal ovnen straks standses.
6. Visse typer mad kan tilberedes ved **kombinationstilberedning** uden brug af metalristen, f.eks. steg, gratin og tærter. Maden kommes i et ovnfast fad uden metal og anbringes direkte på glastallerken.
7. BRUG IKKE mikroovnsskåle af plastic ved **kombinationstilberedning** (medmindre de er beregnet til **kombinationstilberedning**.) Skålene skal kunne tåle varmen fra den øverste grill - ovnfast glas som f.eks. Pyrex® eller keramiske skåle er ideelt.
8. BRUG IKKE dine egne metalskåle eller dåser, da mikrobølgerne ikke vil kunne trænge igennem til maden.

FORSIGTIG: **Metalristen skal altid bruges med glastallerken. Tag metalristen ud af ovnen ved at tage godt fast i risten og det ovnfaste fad. Rør aldrig ved vinduet udvendigt eller metaldelene på dørens inderside, når der sættes mad ind eller tages mad ud af ovnen, da de kan være meget varme.**

Optøning efter vaegt

Denne funktion kan bruges til at optø frossen mad efter vægt.



- **Vælg det ønskede program**
  1 tryk små stykker
  2 tryk stort stykke
  Programmets nummer vises i displayet. De automatiske og optønings indikatorerne lyser.
- **Stil madens vægt ved at dreje program.** Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.
- **Tryk på startknappen. Husk at røre rundt eller vende maden under optøning.**

Program	Min./max. vægt	Bruges til
1 Små stykker	100 - 1000g	Små stykker kød, escalope, pølser, hakket kød, fiskefileter, steak, koteletter (hver på 100 - 400g). Vend / rør når bippet lyder.
2 Stort stykker	400 - 2000g	Store stykker kød, steg, hel kylling, stort stykke fisk. Vend når bippet lyder.

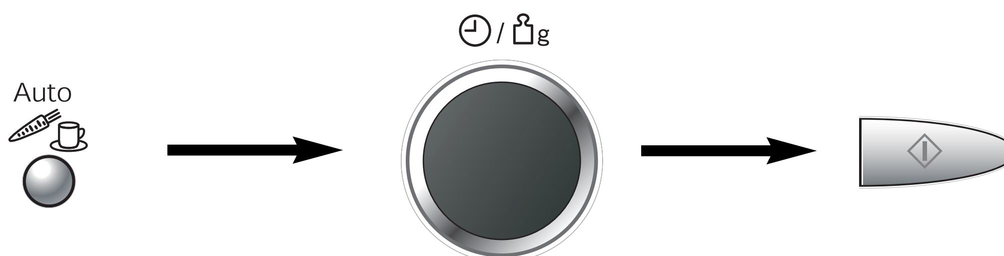
VIKTIG: Se side DK-9 for optønings retningslinjer.

Dansk

Opvarmning/tilberedning efter vaegt

Bruges til at opvarme eller tilberede mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.

f.eks.



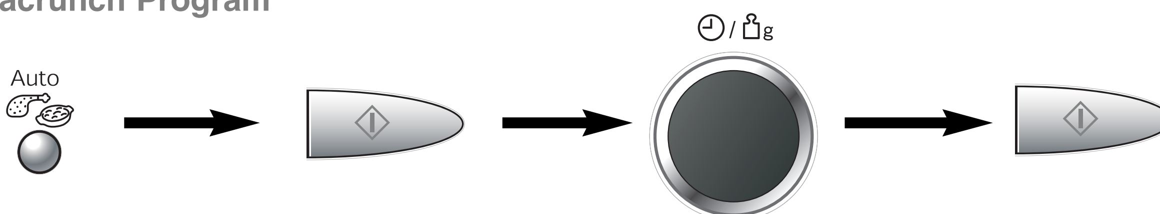
- **Vælg ønsket kategori.** Vælg den ønskede kategori. Det automatiske indikatorlys og programnummeret vises på displayet.
- **Stil madens vægt ved at dreje program.** Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.
- **Tryk på start-knappen.**

Opvarmning/tilberedning efter vaegt

Program	Anbefalet vægt	Tibehør	Instruktioner
Auto **1 tryk** **OPVARMNING AF MAD**	150 - 1200g		**Genopvarmning af et frisk anrettet måltid eller gryderet:** Al mad skal være tilberedt i forvejen. Maden bør have køleskabstemperatur, ca. +5° C. Vælg programmet for frisk måltid (1 tryk på programknappen for automatisk mikrobølgeeffekt). Rør rundt, når ovnen bipper. Lad maden stå et par minutter. Sørg for, at maden er rygende varm, før den serveres. Store stykker fisk eller kød i tynd sovs kan kræve længere tid.
Auto **2 tryk** **OPVARMNING AF KOP/KUMME**	1 kop - 150g 1 en skål - 300g 2 to skåle - 600g		**Genopvarmning af en kop (150 g), en skål (300 g) eller to skåle (600 g) varm drik (f.eks. te, kaffe, mælk eller suppe):** Vælg programmet for opvarmning af kop/skål (2 tryk på programknappen for automatisk mikrobølgeeffekt). Indtast vægt - 150 g, 300 g eller 600 g, og tryk på startknappen.
Auto **3 tryk** **GRØNSAGER**	200 - 1100g		**Tillavning af friske grøntsager:** Placer de forberedte grøntsager i en beholder af passende størrelse. Overhæld med 1 spsk. vand pr. 100 g grøntsager. Dæk med perforeret plastfolie eller låg. Vælg programmet for friske grøntsager (3 tryk på programknappen for automatisk mikrobølgeeffekt). Vend eller rør rundt, når ovnen bipper.
Auto **4 tryk** **FISK**	200 - 900g		**Tillavning af frisk fisk:** Placer fisken i en beholder af passende størrelse, og hæld 2 spsk. (30 ml) vand ved. Dæk med perforeret plastfolie eller låg. Vælg programmet for frisk fisk (4 tryk på programknappen for automatisk mikrobølgeeffekt).

Opvarmning/tilberedning efter vaegt

Panacrunch Program



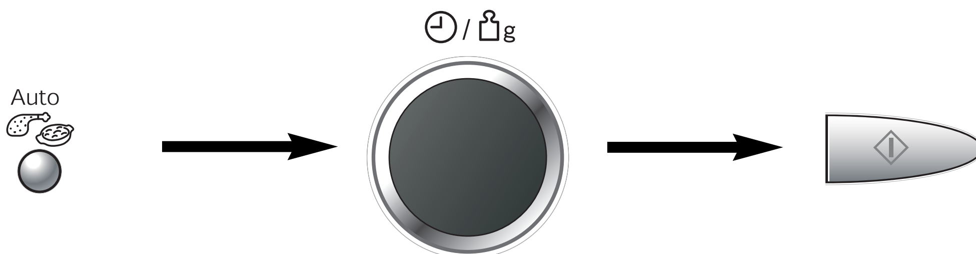
- Vælg det ønskede program og stil den tomme panacrunch pande direkte på glastallerkenen.
- Tryk på start knappen for at forvarme panacrunch panden.
- Når panden er forvarmet bipper ovnen. Læg den frosne mad på den varme pande, stil vægten.
- Tryk på start-knappen.

Program	Anbefalet vægt	Tibehør	Instruktioner
Auto **1 tryk** **FROSSEN PIZZA**	150 - 480g		**Frossen færdigbagt pizza.** Læg den udpakkede pizza på den forvarmede panacrunch pande.
Auto **2 tryk** **FRISK PIZZA**	150 - 480g		**Til genopvarmning, sprødgøring af bunden og bruning af toppen af en friskkøbt pizza.** Fjern al emballage, og placer pizzaen i det forvarmede pizzafad.
Auto **3 tryk** **FRISK QUICHE**	130 - 500g		**Til genopvarmning, sprødgøring af dejbunden og bruning af toppen af en friskkøbt quiche.** Fjern al emballage, og placer quichen i det forvarmede pizzafad.
Auto **4 tryk** **FROSNE KARTOFFELPRODUKTER**	150 - 400g		**Til genopvarmning, sprødgøring og bruning af frosne kartoffelprodukter.** Efter forvarmning af fadet spredes kartoflerne ud i fadet. Det bedste resultat opnås, hvis kartoflerne lægges i et enkelt lag og vendes, når uret bipper.

Opvarmning/tilberedning efter vaegt

Bruges til at opvarme eller tilberede mad efter vægt. Vægten skal indtastes i gram.

f.eks.



- **Vælg ønsket kategori.** Vælg den ønskede kategori. Det automatiske indikatorlys og programnummeret vises på displayet.
- **Stil madens vægt ved at dreje program.** Når knappen drejes langsomt, ændres vægten i trin på 10 g. Når knappen drejes hurtigt, ændres vægten i trin på 100 g.
- **Tryk på start-knappen.**

Program	Anbefalet vægt	Tibehør	Instruktioner
Auto **5 tryk** **FROSSEN GRATIN**	300 - 1000g		**Genopvarmning, bruning og sprødbagning af overfladen af forlavede frosne gratiner:** Dette program er velegnet til frossen lasagne, cannelloni, retter med kartofler som øverste lag og pasta-ovnretter. Fjern al emballage, og anbring den frosne gratin i et ovnfast fad på glastallerkenen. Vælg programmet for frossen gratin (5 tryk på programknappen for automatisk kombinationseffekt).
Auto **6 tryk** **KYLLINGESTYK-KER**	150 - 1000g		**Tillavning af friske kyllingestykker, f.eks. kyllingebryst, overlår, underlår og lår med rygben:** Anbring stykkerne i et ovnfast fad på risten på glastallerkenen. Vælg programmet for friske kyllingestykker (6 tryk på programknappen for automatisk kombinationseffekt). Vend stykkerne, når ovnen bipper.
Auto **7 tryk** **FROSNE BOLLER**	70 - 400g		**Genopvarmning af frossent brød, frosne boller og croissanter:** Fjern al emballage, og anbring brødet på risten på glastallerkenen. Vælg programmet for brød/croissanter (7 tryk på programknappen for automatisk kombinationseffekt). Vend, når ovnen bipper.

Panacrunch

Med Panacrunch er det nu muligt at opnå en sprød og brun bund på mad, der ellers ikke kan tilberedes i en grill-mikroovn, uden at bliver fugtigt og blødt i bunden. Panacrunch er bl.a. velegnet til frosne færdigbagte pizzaer, tærter, brød samt forstegte frosne kartoffelprodukter, der ellers kun kan tilberedes i en traditionel ovn.

Når der kan opnås en brun og sprød bund, er det fordi i bunden af Panacrunch sidder et felt, der opsuger mikrobølgerne der omdannes til varme og dernæst opvarmer metallet til en temperatur, der er så høj at maden kan opnå en brun og sprød bund. Panacrunch er fremstillet af et metal, der kan tåle mikrobølger og som samtidig er en god varmelder.

Sådan bruges Panacrunch

- Stil Panacrunch direkte på glastallerkenen og forvarm den på kombi 1 i 3 min. Kom eventuel fedtstof på panden inden for varmning, det giver en mere brun overflade når der steges f.eks. kød.
- Tag Panacrunch ud af ovnen ved brug en tyk grydelap. Den bedste bruning opnås når maden lægges på Panacrunch umiddelbart efter at den er taget ud af ovnen. Panacrunch effekten forsvinder ved brug af ovnens forsinket start.
- Stil panden på glastallerkenen og tilbered i overensstemmelse med vejledningerne i tilberedningstabellen på side Dk-14.

Bemærk

1. Forvarm ikke Panacrunch mere end 8 min.
2. Anbring altid panden midt på glastallerkenen. Panacrunch må ikke røre ovnens metalvægge, da det skader ovnen.
3. **Panacrunch må kun bruges på gla stallerken**, ikke i forbindelse med en metal rist.
4. Når Panacrunch er forvarmet bør der altid bruges det medfølgende håndtag eller en tyk grydelap.
5. Pak maden ud før den anbringes på Panacrunch.
6. Maden må ikke dækkes med låg, film eller andet papir.
7. Panden kan også bruges i en Panasonic varmluftovn.

Pas på din Panacrunch

- Brug aldrig skarpe genstaden på Panacrunch.
- Vask Panacrunch i varm sulfovand og skyl efter med varmt vand. Der må ikke bruges skurepulver eller andre skrappe rengøringsmidler, der kan skade overfladen.
- Panacrunch kan vaskes i opvaske maskinen.



Dansk

Spørgsmål og svar

Spørgsmål: Hvorfor tænder ovnen ikke?

Svar: Når ovnen ikke tænder check følgende:

1. Er ovnen tilsluttet lysnettet? Sluk for stikkontakten i 10 sekunder for at nulstille ovnen og tænd så igen.
2. Kontrollér om sikringen er sprunget.
3. Hvis sikringen er i orden, prøv da at tilslutte den samme stikkontakt til et andet apparat. Fungerer dette, er der noget galt med ovnen. Fungerer det ikke, er der noget galt med stikkontakten. Såfremt der er noget galt med ovnen, kontaktes forhandleren, der kan oplyse om tlf. til det nærmeste servicecenter.

Spørgsmål: Når jeg tænder ovnen kommer der forstyrrelser i fjernsynet. Er det normalt?

Svar: Der kan opstå radio- og fjernsynsforstyrrelser, når ovnen er tændt. Denne forstyrrelse svarer til den støj som f.eks. støvsugere og hårtørrer giver. Det betyder ikke, at der er noget i vejen med ovnen.

Spørgsmål: Ovnen vil ikke acceptere mit program. Hvorfor?

Svar: Ovnen er konstrueret til ikke at acceptere et ukorrekt program. Den vil for eksempel ikke tillade en fjerde fase.

Spørgsmål: Hvorfor kommer der varm luft ud af ventilationsåbningen?

Svar: Når der tilberedes mad afgiver maden varme. Denne varme bliver ført ud af ovnens ventilationsåbning ved hjælp af luftstrømningerne i ovnen. Ventilationsåbningen må derfor aldrig være tildækket, når ovnen er i brug. Der er ingen fare for mikrobølgeudslip.

Spørgsmål: Kan jeg bruge et ovntermometer i metal?

Svar: Der bør ikke bruges metaltermometer i forbindelse med mikrobølger eller kombination da metallet giver gnister i ovnen. I stedet kan stegetermometer bruges i kødet efter endt stegetid.

Spørgsmål: Når jeg bruger et kombinationsprogram eller manuel kombination, brummer og kliker ovnen. Hvad er det?

Svar: Lydene opstår, når ovnen automatisk skifter mellem mikrobølger og grill.

Spørgsmål: Ovnen standser mikrobølgetilberedning, og der står 'H97' eller H98' på displayet. Hvorfor?

Svar: Denne meddelelse angiver et problem med det system, der frembringer mikrobølgerne. Kontakt venligst et autoriseret servicecenter.

Vedligeholdelse af ovnen

1. Sluk for ovnen, når den skal rengøres.
2. Det er vigtigt, at ovnrum, tætningslister og dørkarme holdes rene. Madstænk og spildt mad, der sætter sig på ovnvægge, tætningslister og dørkarme, tørres af med en fugtig klud. En mild sulfoopløsning kan anvendes, hvis de er meget snavsede. Stærke rengøringsmidler eller skuremidler frarådes.
   BRUG IKKE DE KOMMERCIELLE OVNRENSEMIDLER.
3. Brug ikke skuremidler, skuresvampe eller skarpe metalskrabere til rengøring af ovndørens glas, da der er risiko for, at overfladen ridses, hvilket kan medføre, at glasset splintrer.
4. Ovnens yderside rengøres med en fugtig klud. For at undgå skader på ovnens vitale dele må der ikke sive vand ind i ventilationsåbningerne.
5. Hvis betjeningspanelet er snavset, rengøres det med en blød, tør klud. Brug ikke stærke rengøringsmidler eller skuremidler på betje-ningspanelet. Ved rengøring af betjenings- panelet skal ovndøren være åben, så ovnen ikke kan starte ved et uheld. Efter rengøring skal du berøre STOP/ANNULLERINGSKNAP for at fjerne tegnene i displayet.
6. Dugdannelser på ovnens yderside tørres af med en blød klud. Dette kan ske, når mikrobølgeovnen bruges ved høj luftfugtighed og betyder ikke, at ovnen har en fejl.
7. Det kan være nødvendigt at tage glastallerkenen ud til rengøring. Glastallerkenen rengøres med varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
8. Rulleringen og ovnens bund rengøres regelmæssigt for at undgå støj. Rengør med varmt vand med sulfo hvorefter der eftertørres med en tør klud eller et stykke køkkenrulle. Check efter at rullering og glastallerken ligger rigtig på plads efter rengøring.
9. Ved brug af GRILL eller KOMBINATION vil nogle retter sprøjte fedt op på ovnvæggene. Hvis ovnen ikke er rengjort, kan den begynde at "ose" under brug.
10. Denne ovn må kun serviceres af kvalificerede teknikere. Ved vedligeholdelse og reparation af ovnen kontaktes den nærmeste forhandler.
11. Brug ikke damprenser til rengøring.
12. Sørg altid for, at lufthullerne ikke er blokerede. Kontroller, at støv eller andet materiale ikke blokerer lufthullerne øverst, nederst eller bag på ovnen. Hvis lufthullerne blokeres, kan det medføre overophedning, som kan påvirke betjeningen af ovnen og der opstår farlige situationer.
13. Hvis du undlader at renholde ovnen, er der risiko for, at overfladerne ødelægges, og apparatets levetid dermed reduceres, og der opstår farlige situationer.

Tekniske specifikationer

Strømkilde:	230 V, 50 Hz	
Strømforbrug:	Maksimum:	1800 W
Mikrobølger		1125 W
	Grill	1100 W
Udgangseffekt:	Mikrobølger	850 W (IEC-60705)
	Grill	1100 W
Ydre mål:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)	
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)	
Ovnrummets mål:	325 (B) x 330 (D) x 191 (H) mm	
Vægt:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)	
	10.0 kg (NN-GD379S)	
Støjniveau:	58.8 dB (EN60704)	

De angivne mål og vægt er omtrentlige. Specifikationerne kan ændres uden varsel.

Dette produkt opfylder den europæiske standard EN 55011 for EMC forstyrelser (EMC = Elektromagnetisk Compatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfylder kravene for dette. Gruppe 2 betyder, at radio-frekevent energi danes i form af elektromagnestiske bølger, med henblik på opvarmning af føde. Klasse B betyder, at dette produkt, må anvendes i almindelige husholdninger.

Oplysninger til brugerne om afhændelse af elektriske apparater og elektronisk udstyr (private husholdninger)



Når produkter og/eller medfølgende dokumenter indeholder dette symbol, betyder det, at elektriske apparater og elektronisk udstyr ikke må smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald.
For at sikre en korrekt behandling, indsamling og genbrug, skal du aflevere disse produkter på dertil indrettede indsamlingssteder, hvor de vil blive modtaget uden ekstra omkostninger. I nogle lande er der også mulighed for, at du kan indlevere dine produkter hos den lokale forhandler, hvis du køber et nyt og tilsvarende produkt.
Hvis du afhænder dette produkt på korrekt vis, vil det være med at spare på de værdifulde naturlige råstoffer og forhindre eventuelle negative påvirkninger på folkesundheden og miljøet, hvilket ellers kunne blive følgerne af en forkert håndtering af affaldet. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvor du kan finde det nærmeste indsamlingssted.
I visse lande vil en forkert afhændelse af affaldet medføre en bødestraf i henhold til de gældende bestemmelser på området.

Professionelle brugere i EU

Hvis du ønsker at smide elektriske apparater eller elektronisk udstyr ud, skal du kontakte din forhandler eller leverandør for at få yderligere oplysninger.

Oplysninger om afhændelse i lande uden for EU

Dette symbol er kun gyldigt i EU.
Hvis du ønsker at afhænde dette produkt, skal du rette henvendelse til de lokale myndigheder eller din forhandler. Her kan du få oplysninger om, hvordan du bedst kommer af med produktet.

I henhold til direktiv 2004/108/EC, artikel 9(2)
Panasonic Test Center
Panasonic Service Europe, en afdeling af Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamborg, Tyskland
Fremstillet af Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Installering og tilkopling

Kontroller at mikrobølgeovnen er i orden

Pakk ut ovnen, fjern all emballasje og kontroller at ovnen ikke har noen skader som f.eks. bulker, ødelagte dørhåndtak eller sprekker i døren. Kontakt din lokale forhandler umiddelbart dersom du finner skader. Installer ikke en skadet mikrobølgeovn.

Jording

VIKTIG: AV SIKKERHETSMESSIGE GRUNNER MÅ DENNE OVNEN JORDES.
Dersom AC-strømuttaket ikke er jordet, er det kjøperens eget ansvar å erstatte den med en jordet stikkontakt.

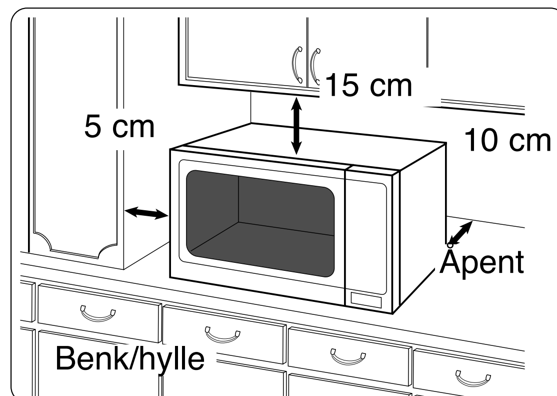
Driftsspenning

Spenningen må være den samme som den spenningen som er angitt på ovnen. Dersom det brukes høyere spenning enn angitt, kan det føre til brann eller andre skader.

Plassering av ovn

Denne ovnen skal kun plasseres oppå en arbeidsplate. Den må ikke bygges inn eller plasseres inni et skap.

1. Plasser ovnen på en flat, stabil overflate, mer enn 85 cm over gulvet.
2. Når ovnen er installert skal det være enkelt å isolere apparatet fra strømtilførselen ved å ta ut støpselet eller installere en strømbryter.
3. For sikker drift, sørg for tilstrekkelig luftsirkulasjon.



På benk:

a. Det må være 15 cm avstand fra toppen av ovnen, 10 cm bak, 5 cm på den ene siden og mer enn 40 cm på den andre siden.

b. Dersom en side av ovnen er plassert i flukt med en vegg, må den andre siden eller toppen ikke blokkeres.

4. Plasser ikke ovnen nær elektrisk komfyr eller gasskomfyr.
5. Føttene må ikke fjernes.
6. Denne ovnen er kun til bruk i husholdning en. Bruk ikke ovnen utendørs.
7. Bruk ikke mikrobølgeovnen ved høy fuktig het.
8. Ledningen må ikke berøre ovnens utside. La ikke ledningen komme i kontakt med varme overflater. La ikke ledningen henge utenfor bord eller benk. Senk ikke ledning en, støpselet eller ovnen ned i vann.
9. Blokker ikke luftehullene på toppen og bak siden av ovnen. Dersom disse hullene blokk eres når ovnen er i bruk, kan ovnen over opphetes. I tilfelle overoppheting er ovnen beskyttet med en overopphetingsmekan isme og kan ikke brukes før den er avkjølt.
10. Dette apparatet er ikke beregnet til å bruk es ved hjelp av en ekstern tidsmåler eller separat fjernkontrollsystem.

Installering og tilkopling

ADVARSEL

Viktige Sikkerhetsforanstaltninger

1. Dørpakningene og områdene rundt skal ren gjøres med en fuktig klut. Kontroller at dør pakningene og områdene rundt ikke er skad et. Dersom disse er skadet, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en ser vicetekniker opplært av produsenten.

2. Forsøk ikke å tukle med eller utføre endring er eller reparasjoner på døren, betjenings pane-lets hus, sikkerhetsbrytere eller andre deler på ovnen. Fjern ikke ovnens ytterpa nel. Panelet beskytter mot mikrobølgestrål ing. Reparasjoner må kun utføres av kvali fisert servicetekniker.

3. Bruk ikke apparatet dersom LEDNINGEN ELLER STØPSELET er skadet, hvis appar atet ikke fungerer som det skal, eller hvis det har blitt skadet eller har falt ned. Det er farlig for alle andre enn serviceteknikere opplært av produsenten å utføre reparasjon er.

4. Hvis tilførselsledningen er ødelagt, må den byttes ut av produsenten, deres servicetekn iker eller en annen kvalifisert person for å unngå farerisiko.

5. Barn kan kun bruke ovnen uten tilsyn hvis de har fått nødvendige anvisninger, slik at de er i stand til bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved feilaktig bruk.

6. Væsker eller andre typer matvarer må aldri varmes i en tett beholder, da de kan eks plodere.

7. Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de får tilsyn eller har fått instruksjon om bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Barn bør overvåkes for å forsikre at de ikke leker med apparatet.

OBS: Varme overflater 

Sikkerhetsforanstaltninger

Bruk av ovn

1. Bruk ikke ovnen til andre formål enn tilbereding av mat. Denne ovnen er spesielt beregnet på oppvarming av mat og matlaging. Bruk ikke denne ovnen til oppvarming av kjemikalier eller andre produkter enn mat.

2. Før bruk, kontroller at kokekarene er egnet for bruk i mikrobølgeovn.

3. Bruk ikke denne mikrobølgeovnen til å tørke aviser, tekstiler eller andre mate-rialer. De kan antennes.

4. Oppbevar ikke andre gjenstander enn ovnens tilbehør i ovnen når ovnen ikke er i bruk, i tilfelle ovnen slås på ved et uhell.

5. Apparatet må ikke brukes UTEN MAT I OVNEN. Slik bruk kan skade apparatet.

6. Hvis det oppstår røyk eller ild i ovnen, trykk knappen for STOPP/AVBRYT-TASTEN. Dra ut ledningen, eller ta ut sikringen for å slå av strømmen.

Varmeelement

1. Utvendige flater, inkludert luftehull og ovnsdør blir varme ved bruk av KOMBINASJON-eller GRILL-funksjon. Vær forsiktig når du åpner eller lukker døren og når du setter inn eller tar ut mat og tilbehør.

2. Ovnen har to varmeapparat i toppen. Når funksjonen KOMBINATION og GRILL har vært brukt, vil disse flatene være veldig varme. Du bør passe på så du ikke rører varmeelementet inne i ovnen

MERK: Etter bruk av disse funksjonene er eventuelt tilbehør meget varmt.

3. Tilgjengelige deler av ovnen kan bli svært varme ved bruk av KOMBINASJON og GRILL. Barn må derfor holdes unna og pga. temperaturene som genereres, må barn kun bruke ovnen hvis en voksen er til sted.

Lampen i ovnsrommet

Kontakt din lokale forhandler når det er nødvendig å skifte lampen i ovnsrommet.

Tilbehør

Ovnen er utstyrt med ulike typer tilbehør. Følg alltid anvisningene for bruk av tilbehøret.

Glasstallerken

1. Bruk ikke ovnen uten at glasstallerkenen og dreieringen under er på plass.

2. Bruk aldri andre typer glasstallerkener enn de som er spesielt laget for ovnen.

3. Dersom glasstallerkenen er varm, la den avkjøles før du rengjør den eller legger den i vann.

4. Glasstallerkenen kan rotere i begge retninger.

5. Dersom mat eller kokekar på glasstallerkenen berører ovnens vegger og hindrer tallerkenen i å rotere, vil tallerkenen automatisk rotere i motsatt retning. Dette er normalt.

6. Tilbered ikke mat rett på glasstallerkenen.

Dreieringen

1. Dreieringen under glasstallerkenen og ovnens gulv bør rengjøres regelmessig for å hindre støy og ansamling av matrester.

2. Bruk aldri glasstallerkenen uten at dreieringen under er på plass.

Grillrist

1. Grillristen brukes for å gjøre det enklere å brune småretter, og bidrar til å opprett-holde jevn varme.

2. Bruk ikke metallkar direkte på grillristen når du bruker funksjonen KOMBINASJON med MIKROBØLGE.

3. Bruk ikke grillristen når du kun bruker MIKROBØLGE-funksjonen.

Panacrunchpanne: Se side N-17.

Norsk

Viktig informasjon

1) Koketider

- Koketiden avhenger av matens konsistens, temperatur, mengde mat og type kokekar.
- Begynn med den korteste koketiden for å unngå for lang koketid. Dersom maten ikke er gjennomvarm, kan du alltids varme den litt lenger.

  Merk: Dersom anbefalt koketid overskrides, kan maten ødelegges og i ekstreme tilfeller ta fyr og skade ovnen innvendig.

2) Små mengder mat

- Små mengder mat eller mat med lavt væskeinnhold kan bli brent, tørke ut eller ta fyr ved for lang koketid. Dersom materialer inne i ovnen antennes, hold døren lukket, skru av ovnen og fjern støpselet fra kontakten.

3) Egg

- Du må ikke koke egg i skall eller hele, hardkokte egg med MIKROBØLGER. Trykk kan bygge seg opp slik at egg kan eksplodere, selv etter at mikrobølgeoppvarmingen er avsluttet.

4) Prikking av skall

- Matvarer med skall som ikke er porøst som f.eks. poteter, eggeplommer og pølser, må prikkes med gaffel før oppvarming med MIKROBØLGE-funksjon slik at de ikke sprekker.

5) Steketermometer

- Bruk kun steketermometer for å kontrollere hvor godt stekt kjøttet er etter at kjøttet er fjernet fra mikrobølgeovnen. Bruk ikke vanlig steketermometer når du bruker funksjonene MIKROBØLGE fordi det kan avgi gnister.

6) Væske

- Ved oppvarming av væske som f.eks. supper, sauser og drikker, kan overoppheting over kokepunktet oppstå uten tegn til bobler. Dette kan resultere i at den varme væsken plutselig koker over. Følgende bør gjøres for å unngå dette:

a) Bruk ikke kokekar med rette kanter og smal hals.

b) Overopphet ikke.

c) Rør i væsken før du setter kokekaret i ovnen og igjen etter halv koketid.

d) La kokekaret stå i ovnen en kort stund etter oppvarming. Rør igjen før du fjerner kokekaret forsiktig.

7) Papir/plast

- Når du varmer mat i plast- eller papirbeholdere, hold øye med ovnen siden denne typen beholdere antennes hvis de overophetes.
- Bruk ikke resirkulerte papirprodukter (f.eks tørkerull) med mindre produktet er egnet til bruk i mikrobølgeovn. Resirkulerte papirprodukter kan inneholde urenheter som kan avgi gnister og/eller antennes ved bruk.
- Fjern metallklips, papir-/plastklips med innvendig metalltråd fra stekeposen før du legger den i ovnen.

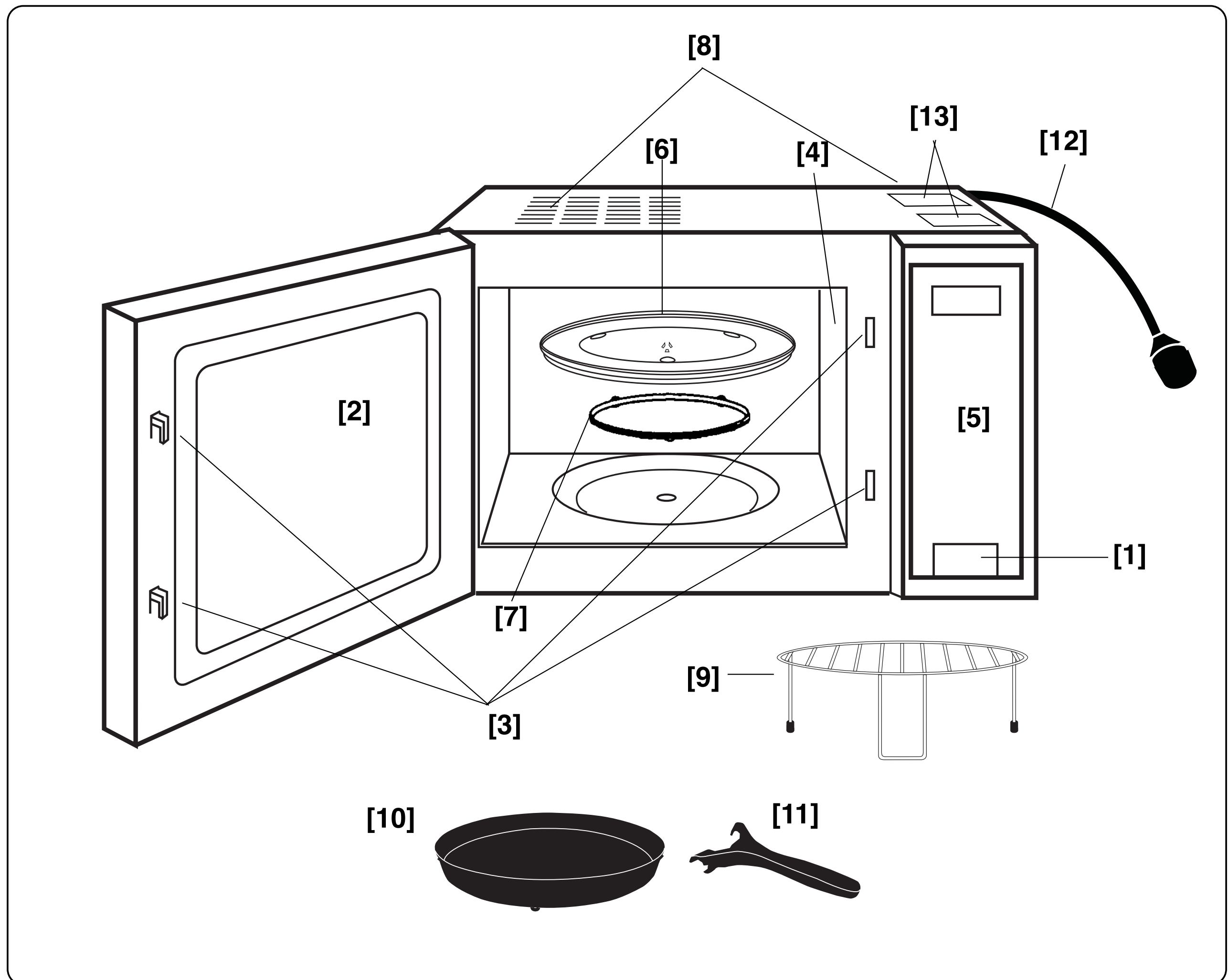
8) Kokekar/folie

- Varm ikke uåpnede bokser eller flasker. De kan eksplodere.
- Metallbeholdere eller fat med metalldekor må ikke brukes i mikrobølgeovn. Metallet avgir gnister.
- Dersom du bruker aluminiumsfolie, metallspyd eller metallgods, må avstanden mellom disse og ovnens vegger og dør være minst 2 cm for å forhindre gnister.

9) Tåteflasker/glass med babymat

- Toppen og smokken eller lokket må fjernes fra tåteflasker eller glass med babymat før de settes i ovnen.
- Innholdet i tåteflasker eller glass med babymat må ristes eller røres.
- Temperaturen må kontrolleres før mating for å unngå forbrenning.

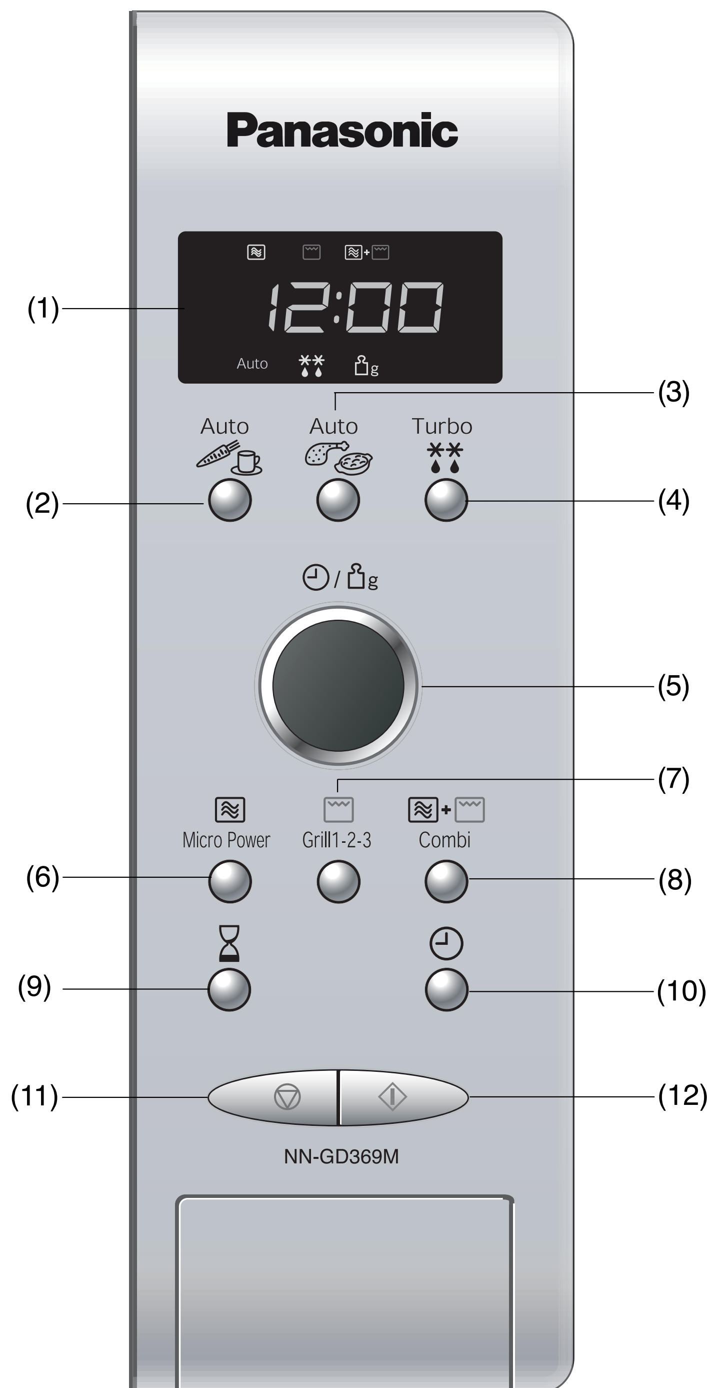
Oversiktsplan



1. **Døråpner**
   Trykk på knappen for å åpne døren. Hvis du åpner døren mens ovnen er i gang, stopper den midlertidig uten at innstillingene blir slettet. Starter igjen så snart du lukker døren.
2. **Ovnsvindu**
3. **Sikkerhetssystem for dørlåser**
4. **Ovnens luftventiler**
5. **Kontrollpanel**
6. **Glasstallerken**
7. **Dreieringen**
8. **Utvendige luftventiler**
9. **Grillrist**
10. **Panacrunchpanne**
11. **Håndtak**
12. **Strømkabel**
13. **Varselsmerke (Varm overflate)**

Kontrollpanel

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) **Displayvindu**
(2) **Autovektprogram for mikrobølger**
(3) **Autovektprogram for kombinasjon-sinnstilling**
(4) **Auto vekt turbo-antifrysingsmatte**
(5) **Tids/Vektinnstillingsbryter**
(6) **Mikrobølgeeffektnivåer**
(7) **Grilltast**
(8) **Kombinasjonstast**
(9) **Delay/Stand-pute**
(10) **Klokkeknapp**
(11) **Stopp-/avbryttast:**
Før start:
Ett trykk sletter alle instruksjonene.
Under koking:
Ett trykk stopper programmet midler tidig. Et nytt trykk sletter alle instruk sjonene og displayet viser klokkeslettet.
(12) **Starttast**

* Kontrollpanelet på din ovn kan avvike noe fra bildet (avhengig av farge), men tasten-es funksjoner er like.

Denne ovnen er utstyrt med en energispar-ingsfunksjon.

Vennligst merk:

1. I standby-modus vil lyset i displayet være noe dempet.
2. Ovnen går i standby-modus når den først blir koblet til og når den er ferdig med sin siste oppgave.

Lydsignal

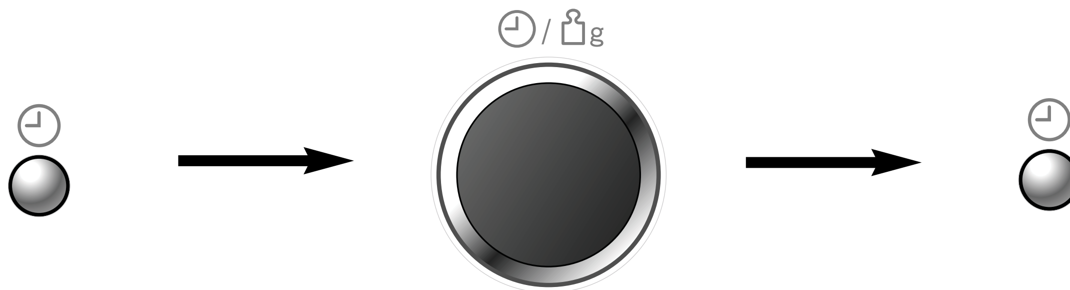
Når du trykker på tastene, hører du et pip. Hvis du ikke hører et pip, betyr det at mikrobølgeovn-en ikke har registrert instruksjonen. Når stekingen er fullført, høres fem pip.

Merk

Hvis en oppgave er stilt inn, men startknappen ikke er trykket på, vil ovnen automatisk avbryte oppgaven etter seks minutter. Displayet vil gå tilbake til klokkemodus.

Stille klokken

Første gang ovnen koples til, vises “88:88” i displayet.



- **Trykk én gang på klokkeknappen.** Kolonet begynner å blinke.
- **Still inn klokkeslettet ved å dreie tids-/vektinnstillingsbryteren.** Klokkeslettet vises på displayet og kolonet blinker.
- **Trykk på klokkeknappen.** Kolonet slutter å blinke og klokkeslettet er innstilt.

Merk

1. Hvis du vil endre klokkeslett gjentar du trinn 1 til 3.
2. Klokken viser tiden så lenge den er tilkoplet og får strøm.
3. Dette er en 24-timersklokke, dvs. at den viser 14:00, ikke 2:00.

Barnesikring

Når barnesikringen aktiveres, låses ovnens funksjoner. Døren kan imidlertid åpnes. Barnesikringen stilles inn når displayet viser et kolon eller klokkeslettet.

Stille inn: 

- **Trykk tre ganger på starttasten.** Klokkeslettet forsvinner fra displayet, men slettes ikke. A ‘_ _ _ _’ vises på displayet.

Slette: 

- **Trykk tre ganger på stopptasten.** Klokkeslettet vises igjen på displayet.

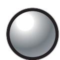
NB: For å aktivere barnelåsen må start-puten trykkes tre ganger i løpet av 10 sekunder.

Norsk

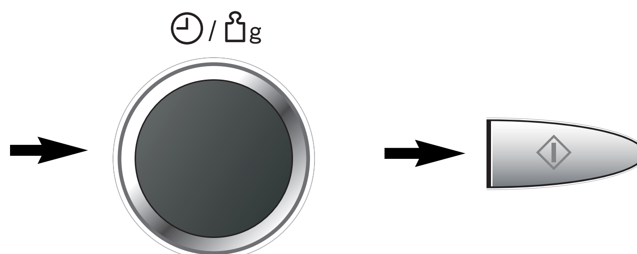
Lage og tine mat med mikrobølge-funksjon

Glasstallerken må alltid være på plass når du bruker ovnen.


Micro Power



	Effekt	
1 trykk	Høy	**850 Watt**
2 trykk	Tining	**270 Watt**
3 trykk	Medium	**600 Watt**
4 trykk	Lav	**440 Watt**
5 trykk	Småkoke	**250 Watt**
6 trykk	Varm	**100 Watt**



- **Trykk på tasten for mikrobølgeeffekt og velg ønsket effekt.** Mikrobølgeindikatoren lyser og mikrobølgenivået vises på displayet.
- **Still inn koketiden med tids-/vektinnstillingsbryteren (HØY effekt: Opp til 30 min. Lavere effekt: Opp til 90 min.).**
- **Trykk på starttasten.** Kokeprogrammet starter og koketiden telles ned i displayet.

ADVARSEL: Ovnen vil automatisk bruke 850 W høy mikrobølgeeffekt dersom koketid er angitt uten å velge effektnivå.

Koking i flere trinn

Ovnen har tre-trinnssteking så du kan programmere opptil 3 forskjellige instruksjoner og ovnen slår seg automatisk over (gjenta punkter 1 og 2 ovenfor men trykk på Start først etter at begge trinn er lagt inn).

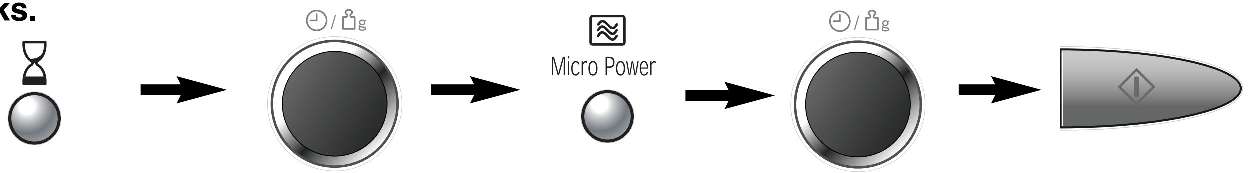
Merk

Automatisk vekt/tining kan bare programmeres inn i trinn 1.

Forsinket start

Ved å bruke Forsinkelse-/hviletid-knappen kan du programmere forsinkelse på tilberedningsstarten.

f.eks.



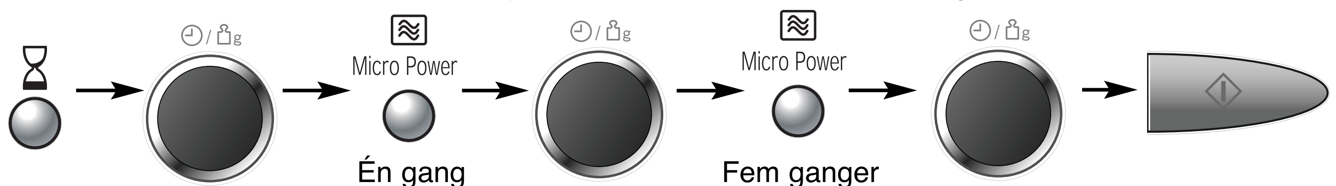
- **Trykk på Forsinkelse-/hviletid-knappen.**
- **Still inn forsinkelsestiden ved å dreie på hjulet for tid og vekt** (opp til 9 timer).
- **Angi ønsket tilberedningsprogram og tilberedningstid.**
- **Trykk startknappen.**

MERK:

1. Tilberedning i tre trinn kan programmeres, inkludert forsinket starttid for tilberedning.

f.eks.

Forsink tilberedningsstarten: 1 time Høy effekt: 10 min. Småkokingseffekt: 20 min.



Én gang Fem ganger

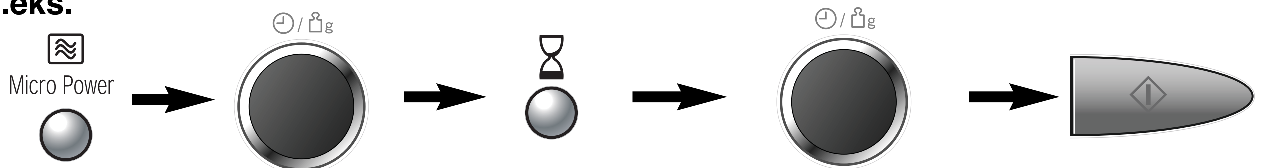
2. Hvis programmert forsinkelsestid overstiger én time, telles tiden ned i enheter på minutter. Hvis det er mindre enn én time, telles tiden ned i enheter på sekunder.

3. Forsinket start kan ikke programmeres før eventuelle Auto Program.

Hviletid

Ved å bruke Forsinkelse-/hviletid-knappen kan du programmere hviletiden etter at tilberedningen er ferdig eller bruke den til å programmere ovnen som en minutt-timer.

f.eks.



- **Angi ønsket tilberedningsprogram og tilberedningstid.**
- **Trykk på Forsinkelse-/hviletid-knappen.**
- **Angi ønsket tid ved å dreie på hjulet for tid og vekt** (opp til 9 timer).
- **Trykk på startknappen.**

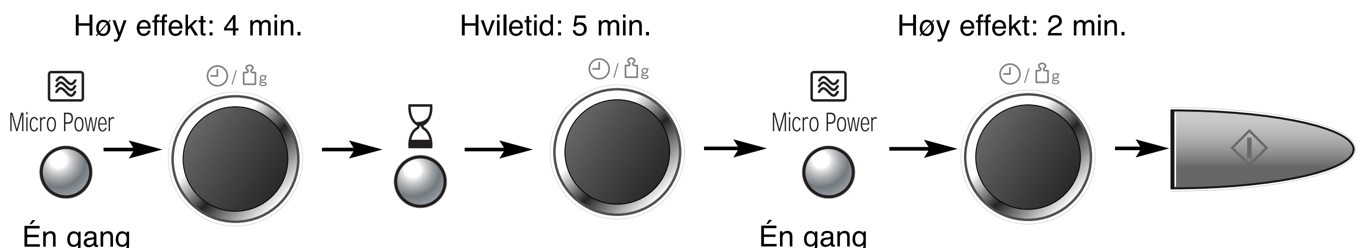
Norsk

MERK:

1. Tilberedning i tre trinn kan programmeres, inkludert hviletid.

f.eks.

Høy effekt: 4 min. Hviletid: 5 min. Høy effekt: 2 min.



Én gang Én gang

2. Hvis ovnsdøren åpnes mens hviletiden eller eggeklokken er i gang vil tiden i displayet fortsette å telle ned.

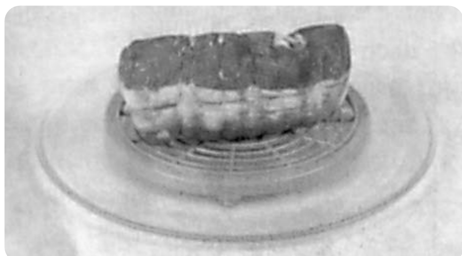
3. Denne funksjonen kan også brukes som eggeklokke. I så tilfelle kan du trykke på Forsinkelse-/hviletid-knappen, angi tid og trykke på startknappen.

Retningslinjer for tining

Tips for tining

Kontroller tiningen flere ganger, selv om du bruker det automatiske programmet. Følg med på pausetidene.

Pausetidene



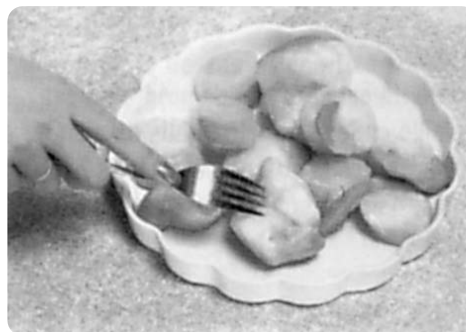
Små porsjoner kan kokes nesten rett etter tining. Store porsjoner er vanligvis frosne i midten, og bør derfor stå ute til tining i **minst én time** før tilberedning. I løpet av denne tiden blir temperaturen jevnt fordelt, og maten tines ved romtemperatur. **Merk:** Hvis maten ikke skal kokes rett etter tining, må den oppbevares i kjøleskap. Du må aldri fryse opptint mat igjen uten å koke den først.

Stek eller fjærkre



Vi anbefaler at du legger steken på en tallerken som er plassert opp ned eller på lignende måte, slik at den ikke blir liggende i kraften. Det er viktig å beskytte utsatte eller utstikkende deler av maten med folie, slik at disse delene ikke kokes. Det er ikke farlig å bruke en liten bit med folie i ovnen, men folien må **ikke komme i kontakt med veggene**.

Kjøttdeig eller biter av kjøtt eller sjømat



Utsiden på disse matvarene tiner raskt. Der er derfor viktig å dele dem opp. Del blokkene opp i mindre biter med jevne mellomrom under tiningen, og ta dem ut når de er opptinte.

Små porsjoner

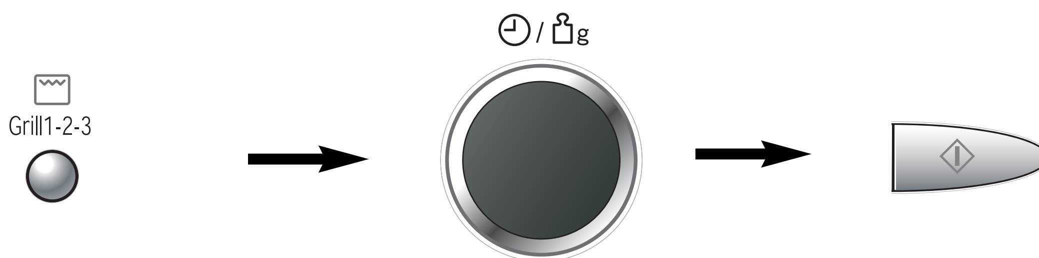


Koteletter og kyllingstykker må deles opp så snart som mulig slik at de tines jevnt. Endestykkene og deler med fett på tiner raskere. Legg disse midt i ovnen eller beskytt dem.

Brød

Brødskiver trenger pausetiden til å tine opp midten. Pausetiden kan reduseres hvis brødskivene skilles fra hverandre og rundstykker og brød skjæres i to.

Grilling



- Trykk på grilltasten ved å velge grillnivået.
  1 trykk grill 1 (høy)
  2 trykk grill 2 (medium)
  3 trykk grill 3 (lav)
  Grillindikatoren lyser og displayet viser grillnivået (1, 2 eller 3).

- Still inn koketiden med tids-/vektinnstillingsbryteren (Opp til 90 min.).

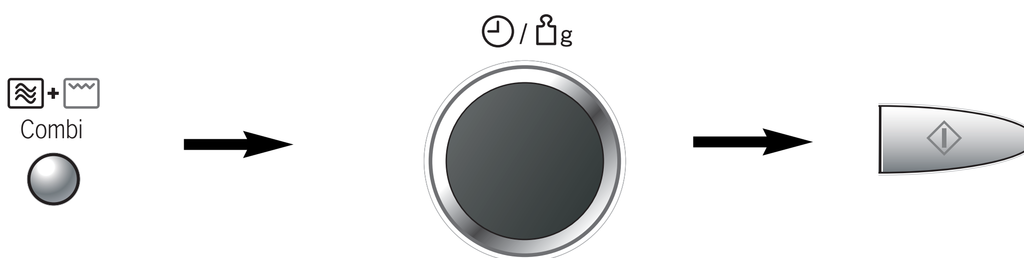
- Trykk på starttasten. Tiden telles ned på displayet.

Merk

1. Legg maten på en grillrist på glasstallerken. Plasser en varmebestandig plate som kan samle opp fett som drypper ned under risten.
2. Dekk aldri til mat som grilles.
3. IKKE forsøk å forvarme grillen.
4. Grillen virker kun når døren er lukket.
5. Under aktivitet av grillprogrammet alene er der ingen mikrobølgeenergi.
6. De fleste typer mat må snus halvveis gjennom programmet. Bruk grillvotter, åpne døren og fjern grillristen FORSIKTIG.
7. Når du har snudd maten, setter du den inn i ovnen igjen og lukker døren. Starter når du har lukket døren og trykket på start. Steketiden telles ned på displayet. Du kan når som helst åpne døren og sjekke om maten er stekt underveis i programmet.
8. Grillen gløder av og på under stekeprosessen, dette er helt normalt. Rengjør alltid ovnen etter at du har brukt grillfunksjonen og før du bruker ovnen til mikrobølge- eller et kombinasjonsprogram.

ADVARSEL: Grillristen må alltid brukes sammen med glasstallerken. Fjern grillristen ved å gripe godt tak i risten og den varmebestandige platen. Bruk alltid grillvotter når du fjerner ekstrautstyr fra mikrobølgeovnen. Grunnet de høye temperaturene, er det viktig at du aldri berører hverken ovnsdørens vindu på utsiden eller dørens innvendige metalldeler, når du setter inn eller tar ut mat.

Kombinasjonsprogram



- Trykk på kombinasjonstasten ved å velge kombinasjonsnivået. Kombinasjonsindikatoren lyser og displayet viser kombinasjonsnivået (1, 2 eller 3).
- Still inn koketiden med tids-/vektinnstillingsbryteren (opptil 90 minutter).
- Trykk på starttasten.

Trykk	Nivå	Mikrobølger	Grill
1 trykk	kombi 1	440W	1100W
2 trykk	kombi 2	250W	1100W
3 trykk	kombi 3	440W	950W

Ved kombinasjonskoking koker mikrobølgene maten hurtig, samtidig som grillen gir maten en tradisjonell, brun og sprø overflate.

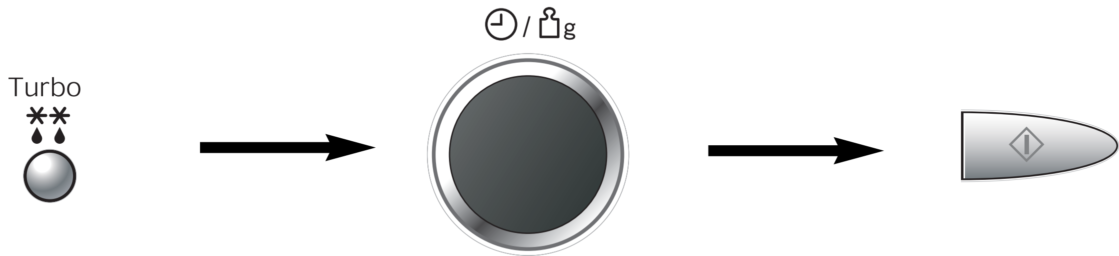
Merk

1. Grillristen er beregnet på grill- og **kombinasjonsprogrammet**. Bruk aldri utstyr av metall i mikrobølgeovnen, bortsett fra det utstyret som følger med. Plasser en varmebestandig plate som kan samle opp fett som drypper ned under risten.
2. Bruk grillristen som beskrevet. IKKE bruk risten til å koke mat på under 200 g på et manuelt program. Små mengder mat bør ikke kokes på **kombinasjonsprogram**. Bruk grill eller vanlig mikrobølgekoking for best resultat.
3. Dekk aldri til mat når du bruker **kombinasjonsprogrammet**.
4. IKKE forvarm grillen når du bruker **kombinasjonsprogrammet**.
5. Gnistoverslag kan forekomme hvis du bruker feil matmengde, hvis grillristen er skadet eller du bruker en metallbeholder. Gnistoverslag er blinkende blå lys som kan ses inne i mikrobølgeovnen. Skjer dette, må ovnen slås av umiddelbart.
6. Noen mattyper trenger ikke grillristen, dette gjelder bl.a. steker, gratenger og paier. Disse plasseres i varmebestandige former (ikke av metall), og settes rett på glasstallerken.
7. IKKE bruk plastikkbeholdere for mikrobølgeovn med **kombinasjonsprogrammet**, (med mindre de er beregnet på dette). Beholderne må kunne motstå varmen fra grillen - varmebestandig glass, f.eks. Pyrex®, eller keramikkformer er ideelt.
8. Ikke bruk metallformer eller bokser, da mikrobølgene ikke trenger jevnt gjennom disse.

ADVARSEL: **Grillristen må alltid brukes sammen med glasstallerken. Fjern grillristen ved å gripe godt tak i risten og den varmebestandige platen. Bruk alltid grillvotter når du fjerner ekstrautstyr fra mikrobølgeovnen. Grunnet de høye temperaturene, er det viktig at du aldri berører hverken ovnsdørens vindu på utsiden eller dørens innvendige metalldeler, når du setter inn eller tar ut mat.**

Autotining

Med denne funksjonen kan du tine frossenmat i henhold til vekt.



- **Velg ønsket tiningsprogram**
  1 trykk små biter
  2 trykk store biter
  Autoprogrammummeret vises i displayet. Auto- og tiningsindikatorene lyser.
- **Still inn vekten på frysevaren med tids-/vektinnstillingsbryteren.**
  Ved å dreie langsomt på hjulet teller man opp i trinn på ti gram. Ved å dreie raskt på hjulet teller man opp i trinn på 100 gram.
- **Trykk på starttasten. Husk å snu eller røre i maten underveis.**

Program	Min.-/maks.-vekt	Egnede matvarer
1 Små biter	100 - 1000g	Små biter kjøtt, escalope, pølser, kjøttdeig, fiskefileter, biff, koteletter (á 100 - 400 g). Snu / rør om etter lydsignal.
2 Store biter	400 - 2000g	Store biter kjøtt, stek, hel kylling, store fiskefileter. Snu brød (hel eller skivet) og kake.

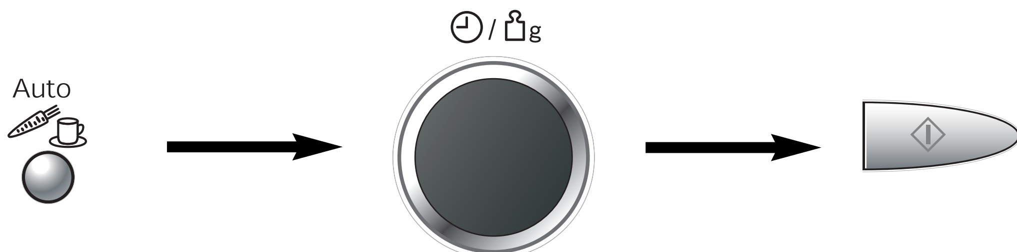
Viktig: Se retningslinjer for tining på side N-9.

Autovektprogram for gjenoppvarming/koking

Med denne funksjonen kan du koke mat i henhold til vekt. Vekten må angis i gram.

Norsk

F.eks.:



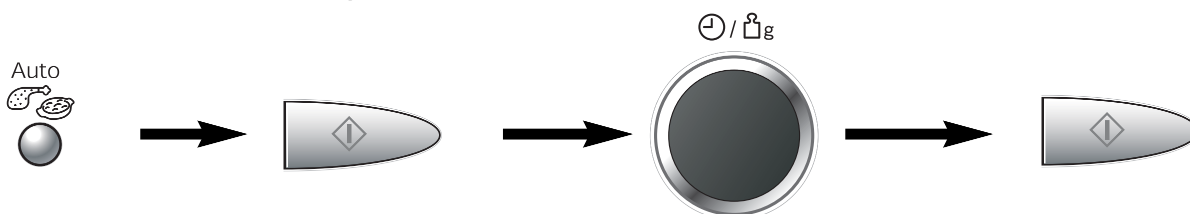
- **Velg ønsket kategori.**
  Den automatiske indikatorlampen og programnummer vises på displayet.
- **Still inn vekten med tids-/vektinnstillingsbryteren.**
  Ved å dreie langsomt på hjulet teller man opp i trinn på ti gram. Ved å dreie raskt på hjulet teller man opp i trinn på 100 gram.
- **Trykk på starttasten.**

Autovektprogram for gjenoppvarming/koking

Program	Anbefalt vekt	Tilbehør	Instruksjoner
Auto **1 trykk** **FERSK FERDIGLAGET MAT**	150 - 1200g		**Varme opp nylig laget mat på tallerken eller i en ildfast form. All mat må være forhåndskokt.** Maten bør ha kjøleskapstemperatur på ca. +5 °C. Velg program for fersk mat (ett trykk på den automatiske mikrobølgeovnknappen). Rør når det piper. La maten hvile et par minutter. Pass på at maten er rykende varm før den serveres. Store fiske- eller kjøttstykker i tynn saus trenger muligens lengre koketid.
Auto **2 trykk** **OPPVARMING KOPP/BOLLE**	1kopp - 150g 1 bolle - 300g 2 boller - 600g		**Varme opp en kopp (150 g), en bolle (300 g) eller 2 boller (600 g) varm drikke (f.eks. te, kaffe, melk eller suppe).** Velg programmet for å varme opp kopp/bolle (to trykk på den automatiske mikrobølgeovnknappen). Angi vekt 150 g, 300 g eller 600 g og trykk på startknappen.
Auto **3 trykk** **FERSKE GRØNNSAKER**	200 - 1100g		**Koke ferske grønnsaker.** Plasser de forberedte grønnsakene i en passe stor beholder. Tilsett en spiseskje vann per 100 g grønnsaker. Dekk med gjennomhullet plastfolie eller lokk. Velg program for ferske grønnsaker (tre trykk på den automatiske mikrobølgeovnknappen). Vend / rør når det piper.
Auto **4 trykk** **FERSK FISK**	200 - 900g		**Koke fersk fisk.** Plasser i en passende beholder, og tilsett 2 spiseskjeer (30 ml) vann. Dekk med gjennomhullet plastfolie eller lokk. Velg program for fersk fisk (fire trykk på den automatiske mikrobølgeovnknappen).

Autovektprogram for gjenoppvarming/koking

Automatisk crunchfunksjon



1. Velg ønsket program og legg pizzaen i ovnen rett på glasstallerkenen.
2. Trykk på startknappen for å forvarme panacrunchpannen.
3. Når pannen er varm avgis et lydsignal. Legg maten i pannen, still inn vekten.
4. Trykk på start.

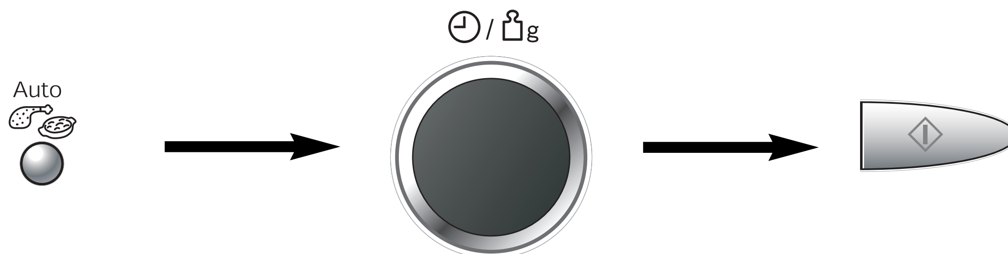
Program	Anbefalt vekt	Tilbehør	Instruksjoner
Auto **1 trykk** **DYPFRYST PIZZA**	150 - 480g		**Oppvarming, sprøsteking av bunn og bruning av toppen på dypfryst kjøpepizza.** Fjern all emballasje og legg pizzaen i den forvarmede panacrunchpannen.
Auto **2 trykk** **FERSK PIZZA**	150 - 480g		**For å varme opp, gjøre bunnen sprø og brune toppen på fersk kjøpepizza.** Fjern all emballasje og plasser pizzaen i forvarmet panacrunchpanne.
Auto **3 trykk** **FERSK QUICHE**	130 - 500g		**For å varme opp, gjøre bunnen sprø og brune toppen på fersk, kjøpt quiche.** Fjern all emballasje og plasser quichen i forvarmet panacrunchpanne.
Auto **4 trykk** **FROSNE POTETPRODUKTER**	150 - 400g		**For å varme opp, gjøre sprø og brune frosne potetprodukter.** Etter å ha forvarmet pannen, spre potetproduktene utover i pannen. For best resultat, tilbered i ett lag og snu når alarmen piper.

Norsk

Autovektprogram for gjenoppvarming/koking

Med denne funksjonen kan du koke mat i henhold til vekt. Vekten må angis i gram.

F.eks.:



- **Velg ønsket kategori.** Den automatiske indikatorlampen og programnummer vises på displayet.
- **Still inn vekten med tids-/vektinnstillingsbryteren**. Ved å dreie langsomt på hjulet teller man opp i trinn på ti gram. Ved å dreie raskt på hjulet teller man opp i trinn på 100 gram.
- **Trykk på starttasten.**

Program	Anbefalt vekt	Tilbehør	Instruksjoner
Auto **5 trykk** **FROSSEN GRATENG**	300 - 1000g		**Varme opp, brune og sprøsteke toppen på forhåndsstekt, frossen grateng.** Dette programmet passer for frossen lasagne, canelloni, retter med poteter på toppen og ovnsbakt pasta. Fjern all emballasje og plasser gratengen i en ildfast from på glassbrettet. Velg program for frossen grateng (5 trykk på den automatiske kombinasjonsknappen).
Auto **6 trykk** **FERSKE KYLLINGBITER**	150 - 1000g		**Koke ferske kyllingstykker,** f.eks. bryst, lår, lårbein og 1/4 kylling. Plasser i en ildfast form på metallristen eller glassbrettet. Velg program for ferske kyllingstykker (6 trykk på den automatiske kombinasjonsknappen). Snu når det piper.
Auto **7 trykk** **BRØD/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Varme opp frosne brød, rundstykker og croissant.** Fjern all emballasje og plasser på metallristen eller glassbrettet. Velg program for brød / croissant (7 trykk på den automatiske kombinasjonsknappen). Snu når det piper.

Panacrunchpanne

"KONSEPTET"

Noen typer mat får myk og bløt skorpe når de tilberedes i mikrobølgeovn. Med panacrunchpannen kan du brune og sprøsteke pizza, quiche og brødprodukter akkurat som i en vanlig stekeovn. Panasonics panacrunchpanne har tre funksjoner: forvarming av pannen ved å absorbere mikrobølger, oppvarming av maten direkte med mikrobølger og oppvarming av maten med grillen. Pannens bunn absorberer mikrobølger og omgjør dem til varme. Deretter ledes varmen gjennom pannen til maten. Det klebefrie belegget sørger for optimal varmeeffekt.

BRUK AV PANACRUNCHPANNEN (Manuell betjening)

- For best resultat, forvarm pannen før bruk. Sett den direkte på glasstallerkenen og forvarm på kombi 1 i 3 minutter. For bedre bruningseffekt, pensle pannen med olje før forvarming for pølser, hamburgere o.l.
- Ta pannen ut av ovnen og legg maten i pannen. Bruk panacrunchpannens håndtak eller grytekluter så du ikke brenner deg. Det er viktig at maten legges i pannen umiddelbart etter forvarming for at resultatet skal bli best mulig. Et godt resultat kan ikke garanteres dersom maten ikke legges i pannen umiddelbart.
- Plasser formen på glassfatet og kok som beskrevet i veiledningen i skjemaet på side 14.

MERK:

1. Forvarm ikke pannen lenger enn 8 minutter.
2. Sett alltid pannen midt på glasstallerkenen og sørg for at den ikke berører veggene. Dersom pannen kommer i kontakt med veggene kan det oppstå gnistersom kan skade ovnen.
3. Bruk aldri pannen uten glasstallerkenen. Bruk ikke pannen sammen med grillrist en.
4. Bruk alltid panacrunchpannens håndtak eller grytekluter når du håndterer varm panne.
5. Fjern all emballasje før koking.
6. Legg ikke lett antennelige materialer på varm panne. Disse kan antennes.
7. Pannen kan brukes i vanlig stekeovn.
8. For best resultat, bruk pannen på kombinasjonsfunksjon.

VEDLIKEHOLD AV PANNEN

- Bruk aldri skarpe kjøkkenredskaper på pannen. Dette ødelegger det klebefrie belegget.
- Vask pannen i varmt såpevann og skyll i varmt vann etter bruk. Bruk ikke slipende rengjøringsmidler eller gryteskrubber. Dette ødelegger pannens belegg.
- Pannen kan rengjøres i oppvaskmaskin.



Spørsmål og svar

Hvorfor starter ikke ovnen?	Kontroller følgende dersom ovnen ikke starter: 1. Er ovnen ordentlig tilkoplet? Ta ut støpselet, vent 10 sekunder og sett støpselet inn i kontakten igjen. 2. Kontroller strømbryteren og sikringen. Tilbakestill strømbryteren eller skift sikring dersom den har gått. 3. Dersom strømbryteren og sikringen er i orden, kople et annet apparat til kontakten. Dersom dette apparatet virker, er det sannsynligvis noe galt med ovnen. Dersom apparatet ikke virker, er det sannsynligvis noe galt med kontakten. Dersom det virker som om noe er galt med ovnen, kontakt et autorisert serviceverksted.
Mikrobølgeovnen forstyrrer TV-en. Er dette normalt?	Det kan oppstå mindre radio- og TV-forstyrrelser når du bruker mikrobølgeovnen. Denne forstyrrelsen tilsvarer den som oppstår ved bruk av mindre elektriske apparater som f.eks. håndmiksere, støvsugere, hårtørkere o.l. Dette betyr ikke at det er noe galt med ovnen.
Ovnen godtar ikke programmet jeg har oppgitt. Hvorfor ikke?	Ovnen godtar ikke ukorrekte programmer. Den vil for eksemp el ikke godta et fjerde trinn.
Noen ganger kommer det varm luft fra luftehullene. Hvorfor?	Varmen som avgis fra maten varmer opp luften i ovnsrommet. Denne varme luften ledes ut av ovnen gjennom luftehullene i ovnen. Det er ingen mikrobølger i luften. Luftehullene må aldri blokkeres når ovnen er i bruk.
Kan jeg bruke vanlig steketermometer i ovnen?	Kun når du bruker GRILLfunksjonen. Metallet i noen termometere kan forårsake gnister i ovnen og må ikke brukes når du bru-ker MIKROBØLGE- eller KOMBINASJONsfunksjonen.
Det kommer summe- og klikkelyder fra oven når jeg bruker kombinasjonsfunksjonen. Hva er det som forårsaker disse lydene?	Lydene oppstår når ovnen automatisk skifter fra MIKROBØLGEeffekt til GRILLeffekt for å stille inn kombinasjonsfunksjonen. Dette er normalt.
Ovnen slutter å tilberede med mikrobølger og "H97" eller "H98" vises på displayet. Hvorfor?	Dette displayet viser at det er et problem med mikrobølgegenereringssystemet. Ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Vedlikehold av mikrobølgeovnen

1. Skru av ovnen før rengjøring.
2. Hold ovnsrommet, dørpakningene og områdene rundt rene. Fjern matsøl med en fuktig klut. Mildt rengjøringsmiddel kan brukes hvis nødvendig. Det anbefales ikke å bruke sterke eller slipende rengjørings-midler. BRUK IKKE RENGJØRINGSMIDL-ER FOR STEKEOVN.
3. Ovnens utvendige overflate rengjøres med en fuktig klut. Vann må ikke sive inn i lufte-hullene. Dette kan skade de elektriske del-ene i ovnen.
4. Ikke bruk sterke vaskemidler med slipende virkning eller skraper av metall til å rengjøre ovnsdøren i glass da disse kan skrape opp overflaten, noe som igjen kan føre til at glasset sprekker.
5. Rengjør betjeningspanelet med en myk, tørr klut. Bruk ikke sterke eller slipende rengjør-ingsmidler på betjeningspanelet. La døren stå åpen mens du rengjør betjeningspanel-et, slik at du ikke skrur på ovnen ved et uhell. Etter rengjøring, trykk på STOPP-/AVBRYTTAST for å fjerne teksten i display-et.
6. Tørk vekk ev. damp på innsiden eller rundt utsiden av ovnsdøren med en myk klut. Damp kan samle seg når ovnen brukes under høy fuktighet og indikerer ikke at det er noe galt med ovnen.
7. Det er av og til nødvendig å ta ut glasstallerkenen og rengjøre den. Vask tallerkenen i varmt såpevann eller i opp-vaskmaskin.
8. Ringen under glasstallerkenen og gulvet i ovnsrommet bør rengjøres regelmessig for å unngå unødig støy. Rengjør med mildt rengjøringsmiddel og varmt vann, og tørk av med en ren klut. Ringen kan vaskes i mildt såpevann. Det samler seg damp ved gjentatt bruk, men dette påvirker ikke gulvet eller ringens hjul. Pass på at ringen settes riktig på plass etter rengjøring.
9. Når du bruker GRILL- eller KOMBI-NASJONsfunksjonen vil noen matvarer sprute fett på ovnsveggene. Dersom ovnen ikke rengjøres regelmessig, kan ovnen avgi røyk under bruk.
10. Service må kun utføres av kvalifiserte per-soner. Kontakt nærmeste autoriserte for-handler for vedlikehold og reparasjon.
11. Ikke bruk damprenser til å rengjøre med.
12. Luftventiler må aldri tildekkes. Sjekk at ikke støv eller annet materiale blokkerer noen av luftventilene over, under eller bak ovnen. Dersom luftventilene blokkeres, kan dette forårsake overoppheting, som igjen kan ha en innvirkning på ovnens drift, og som også kan føre til en potensielt farlig situasjon.
13. Dersom ovnen ikke rengjøres jevnlig, kan dette føre til svekkelse av overflatene, som igjen kan ha en innvirkning på apparatets levetid, og som også kan føre til en potensi-elt farlig situasjon.

Tekniske data

Strømforsyning:	230 V, 50 Hz
Strømforbruk:	Maks.: 1800 W
Mikrobølge:	1125 W
Grill:	1100 W
Utgangseffekt:	Mikrobølge: 850 W (IEC-60705)
Grill:	1100 W
Utvendige mål:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Ovnsrommets mål:	325 (B) x 330 (D) x 191 (H) mm
Vekt	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Lyd:	58.8 dB (EN60704)

Spesifikasjoner kan endres uten forvarsel.

Dette produktet opfyller den europeiske standarden EN 55011 for EMC forstyrrelser (EMC = Elektromagnetisk kompatibilitet). I henhold til denne standard er dette produkt et apparat i gruppe 2, klasse B og opfyller kravene for dette. Gruppe 2 betyr at radio-frekvent energi dannes i form av elektromagnetiske bølger, med henblikk på oppvarming av mat. Klasse B betyr at dette produkt kan benyttes i alminnelige husholdninger.

Informasjon for brukerne om kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (private husholdninger)



Når et produkt og/eller medfølgende dokumenter er merket med dette symbolet, betyr det at det elektriske eller elektroniske utstyret ikke bør kasseres sammen med vanlig husholdningsavfall.
For at det kasserte utstyret skal bli behandlet, gjenvunnet og resirkulert på riktig måte, må du bringe det til nærmeste innsamlingspunkt eller gjenvinningsstasjon. I enkelte land kan du alternativt returnere produktene dine til den lokale forhandleren, eventuelt mot kjøp av et tilsvarende nytt produkt.
Hvis du kasserer dette produktet på riktig måte, bidrar til du til å bevare verdifulle ressurser og til å motvirke de negative virkningene på miljøet og den menneskelige helse som kan forårsakes av feilaktig avfallsbehandling. Ta kontakt med de lokale myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om ditt nærmeste innsamlingspunkt.
Feilaktig kassering av dette utstyret kan kanskje bøtelegges, avhengig av nasjonale lover og regler.

For bedriftskunder i den Europeiske Union

Hvis du ønsker å kassere elektrisk og elektronisk utstyr, må du kontakte forhandleren eller leverandøren din for å få mer informasjon.

Informasjon om kassering i land utenfor den Europeiske Union

Dette symbolet er kun gyldig i den Europeiske Union.
Hvis du ønsker å kassere dette produktet, må du ta kontakt med forhandleren eller de lokale myndigheter og spørre dem om hvordan det skal kasseres på riktig måte.

I samsvar med direktiv 2004/108/EC, artikkel 9(2)
Panasonic testingssenter
Panasonic Service Europe, en avdeling av Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15,22525 Hamburg, F.R.Germany
Produsert av Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kina.

Asennus ja kytkentä

Tarkista mikroaaltouuni

Pura uuni pakkauksestaan. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista, että uuni ei ole millään tavalla vaurioitunut (ei kolhuja luukussa tai muualla uunissa ja luukun saranat ovat ehjät). Jos havaitset vahinkoja, ilmoita asiasta välittömästi jälleenmyyjällesi. Vaurioitunutta mikroaaltouunia ei saa ottaa käyttöön.

Maadoitusohjeet

TÄRKEÄÄ: TURVALLISUUDEN TAKAAMISEKSI ON LAITE MAADOITETTAVA ASIANMUKAISESTI.
Jos virtalähde ei ole maadoitettu, asiakkaan velvollisuus on vaihtaa mikroaaltouunia varten asianmukaisesti maadoitettu pistorasia.

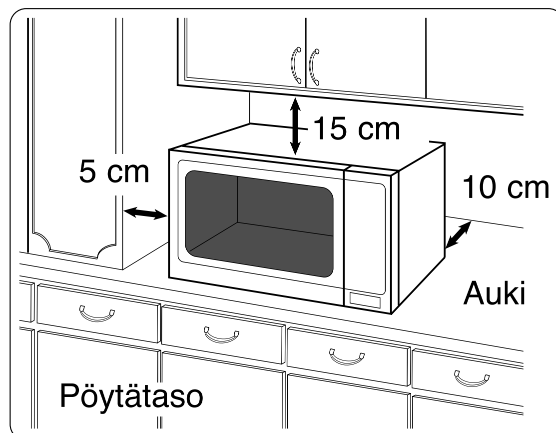
Käyttöjännite

Jännitteen tulee vastata uunin arvokilvessä mainittua arvoa. Jos jännite on korkeampi kuin kilvessä mainittu, seurauksena voi olla tulipalo tai muunlaisia vahinkoja.

Uunin sijoittaminen

Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain pöydällä. Sitä ei ole tarkoitettu upotettavaksi tai asennettavaksi kaappiin.

1. Sijoita uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle, joka on yli 85 cm korkeudella lattiasta.
2. Kun uuni on asennettu paikalleen, sen irtikytkentä verkkovirrasta tulee tapahtuu helposti irrottamalla sähköjohto pistorasiasta tai virtakytkintä kääntämällä.
3. Asianmukaisen toiminnan varmistamiseksi tarkista, että ilmankierto uunin ympärillä on kunnossa.



Sijoitus pöytätasolle:

a. Jätä tilaa uunin yläpuolelle 15 cm, taakse 10 cm, toiselle sivulle 5 cm ja toiselle yli 40 cm.

b. Jos uunin toinen kylki asetetaan seinää vasten, toisen kyljen tai yläpuolen on oltava avoinna.

4. Älä sijoita uunia lähelle sähkö- tai kaasuliettä.
5. Uunin jalkoja ei saa poistaa.
6. Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä uunia ulkona.
7. Vältä käyttämästä uunia kosteissa olosuhteissa.
8. Virtajohto ei saa koskettaa uuniin. Pidä johto erillään kuumista pinnoista. Johto ei saa roikkua pöydän tai työtason reunan yli. Älä upota sähköjohtoa, pistoketta tai itse uunia veteen.
9. Älä tuki uunin päällä ja takana olevia ilmastointiaukkoja. Jos ilmastointiaukot ovat tukossa toiminnan aikana, uuni saattaa ylikuumentua. Ylikuumenemistapauksessa uunin varolaite keskeyttää toiminnan, ja uuni käynnistyy uudelleen vasta sen jäähdyttyä.

Asennus ja kytkentä

VAROITUS
Tärkeitä turvallisuusohjeita

1. Luukun tiivisteet ja tiivisteitä ympäröivät alueet pyyhitään kostealla liinalla.
Tarkista, että luukun tiivisteet ja ympäröivät alueet eivät ole vahingoittuneet. Jos havaitset vaurioita, älä käytä uunia ennen valmistajan valtuuttaman huoltoteknikon suorittamaa korjausta.

2. Älä yritä itse korjata luukkua, käyttöpaneelin koteloa, turvalukituskytkimiä tai mitään muuta uunin osaa. Älä irrota uunin mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavaa ulkopaneelia. Korjaukset saa suorittaa vain asiantunteva huoltoteknikko.

3. Älä käytä laitetta, jos sen SÄHKÖJOHTO TAI PISTOTULPPA on viallinen, jos uuni ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut. Uunin huollon ja korjauksen suorittamiseen liittyy vaaratilanteita eikä niitä sen vuoksi saa tehdä kukaan muu kuin valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.

4. Jos sähköjohto on vaurioitunut, anna valmistajan, valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihtaa se, jotta vaaratilanteita ei pääse syntymään.

5. Lapset saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos heille on neuvottu tarkasti, kuinka uunia käytetään turvallisesti, ja he ymmärtävät virheellisestä käytöstä aiheutuvat vaarat.

6. Nesteitä ja ruokaa el saa lämmittää suljetuissa astioissa räjähdysvaaran vuoksi.

7. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä, paitsi jos he ovat saaneet laitteen käyttöön liittyvää ohjausta tai opetusta heidän turvallisuudestaan vastaavalta henkilöltä. Lapsia tulee kieltää leikkimästä laitteella.

Huomaa: Kuumia pintoja 

Turvaohjeet

Mikroaaltouunin käyttö

1. Älä käytä uunia muuhun tarkoitukseen kuin ruuan valmistamiseen. Tämä uuni on suunniteltu erityisesti ruuan kuumentamista tai kypsentämistä varten. Älä käytä tätä uunia kemikaalien tai muiden tuotteiden kuumentamiseen.
2. Tarkista ennen käyttöä, että käyttämäsi astiat/säiliöt ovat sopivia mikro-uunikäyttöä varten.
3. Älä käytä tätä mikrouunia sanomalehtien, vaatteiden tai muun materiaalin kui-vaamiseen. Ne voivat syttyä tuleen.
4. Jos et käytä uunia, älä säilytä siinä muita esineitä kuin uunin tarvikkeita varotoimena sille, jos uuni vahingossa käynnistetään.
5. Laitetta ei saa käyttää MIKROAALTO- tai YHDISTELMÄUUNINA ELLEI UUNISSA OLE RUOKAA. Uuni saattaa muussa tapauksessa vahingoittua.
6. Jos uunissa syttyy tuli, **paina pysäytysnäppäintä, käännä ajastin nollille ja jätä uunin ovi kiinni.** Vedä uunin johto irti pistorasiasta tai katkaise virta ottamalla sulake pois.

Kuumentaminen

1. Kotelon ulkopinnat, tuuletusaukot ja uunin ovi kuumenevat YHDISTELMÄ- ja GRILLI-käytössä, joten noudata varovaisuutta avatessasi ja sulkiessasi oven ja laittaessasi tai poistaessasi ruuan ja tarvikkeet uunista.
2. Uunin kaksi kuumennuselementtiä on kiinnitetty yläosaan. COMBINATION (Yhdistelmä)- ja GRILL (Grilli) -toimintojen käytön jälkeen pinnat ovat hyvin kuumia. Ole varovainen äläkä koske uunin sisällä olevia kuumenninosia.

   Huom: Uunin tarvikkeet ovat erittäin kuumia kypsennettyäsi ruokaa näillä toiminnoilla.
3. Kosketeltavat osat saattavat kuumentua YHDISTELMÄ- ja GRILLI-toimintoja käytettäessä. Pienet lapset on pidettävä loitolla uunista, ja korkeiden lämpötilojen tähden lapset saavat käyttää uunia vain aikuisen valvonnassa.

Uunin valo

Ota yhteys myyjäliikkeeseen uunin sisällä olevan lampun vaihtoa varten.

Tarvikkeet

Uuni toimitetaan varustettuna tarvikevalikoimalla. Noudata aina tarvikkeiden käyttöä varten annettuja ohjeita.

Lasinen aluslautanen

1. Älä käytä uunia siten, että lasinen aluslautanen on paikoilleen ilman pyörivää alusrengasta.
2. Älä koskaan käytä muun kuin erityisesti tätä laitetta varten tarkoitetun tyyppistä lasista aluslautasta.
3. Jos lasinen aluslautanen on hyvin kuuma, anna sen jäähtyä ennen puhdistamista tai upottamista veteen.
4. Lasinen aluslautanen pystyy pyörimään kumpaankin suuntaan.
5. Jos lasiselle aluslautaselle asetettu ruoka tai kypsennysastia koskettaa uunin seiniin siten, että aluslautanen lakkaa pyörimästä, aluslautanen alkaa automaattisesti pyöriä vastakkaiseen suuntaan. Tämä on aivan normaalia.
6. Älä kypsennä ruokaa suoraan lasisella aluslautasella.

Pyörivä rengas

1. Puhdista Pyörivä rengas ja uunin pohja säännöllisesti ruokajätteiden kerääntymisen estämiseksi.
2. Pyörivä rengas on aina käytettävä yhdessä lasisen aluslautasen kanssa.

Metalliritilä

1. Metalliritilää käytetään pienten ruokamäärien ruskistamiseksi ja kuuman ilman kiertämisen parantamiseksi.
2. Älä aseta mitään metalliastiaa ritilälle käyttäessäsi uunia yhdessä YHDISTELMÄ- ja MIKROAALTO-käytön kanssa.
3. Älä käytä ritilää pelkästään MIKROAALTO-toiminnolla.

Panacrunchpannu - Katso sivu SF-17.

Suomi

Tärkeitä tietoja

1) **Kypsennysajat**
- Kypsennysaika riippuu eri tekijöistä, kuten lämpötilasta, ruuan määrästä ja kypsennysastian tyypistä.
- Aloita pienimmällä kypsennysajalla estääksesi ylikypsymisen. Ellei ruoka ole riittävästi kypsynyttä, voit kypsentää sitä hieman pitempään.

  Huom:
  Jos suositetut kypsennysajat ylite tään, ruoka pilaantuu ja saattaa äärim mäista- pauksissa syttyä tuleen ja vahingoittaa uunia.

2) **Pienet ruokamäärät**
- Pienet ruokamäärät tai ruuat joiden kosteuspitoisuus on pieni, saattavat palaa, kuivua tai syttyä tuleen, jos kyp sennystä jatketaan liian pitkään. Jos materiaali uunin sisällä sattuisi sytty mään, pidä uunin ovi suljettuna ja irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.

3) **Kananmunat**
- Älä keitä kananmunia kuorineen tai kuumenna kokonaisia keitettyjä kananmunia MIKROAALTOTOIMINNOLLA. Kananmunien sisään voi kertyä painetta ja ne voivat räjähtää, vaikka mikroaaltokuumennus on jo päättynyt.

4) **Reikien pistäminen kuoreen**
- Ruokiin, joissa on ehjä kuori, kuten perunat, munankeltuaiset ja makkarat, on pistettävä reikiä ennen kypsentämista mikroaaltouunissa räjähtämisen välttämiseksi.

5) **Lihalämpömittari**
- Käytä lihalämpömittaria kypsennysasteen tarkistamiseksi paahtopaistista, ja siipi kar-jasta vasta otettuasi ruuan pois uunista. Älä käytä tavallista lihalämpömit taria käyt-täessäsi MIKROAALTO- tai YHDISTELMÄ- uunia, koska se voi syn nyttää kipinöintiä.

6) **Nesteet**
- Kuumentaessasi nesteitä, kuten esim. keittoja, kastikkeita ja juomia mikrouunis sa, neste voi kuumeta kiehumispisteen yli ilman paljastavaa kuplimista. Tämä johtaa kuuman nesteen äkilliseen ylikie humiseen.

Suorita seuraavat toimenpiteet tämän välttämiseksi:

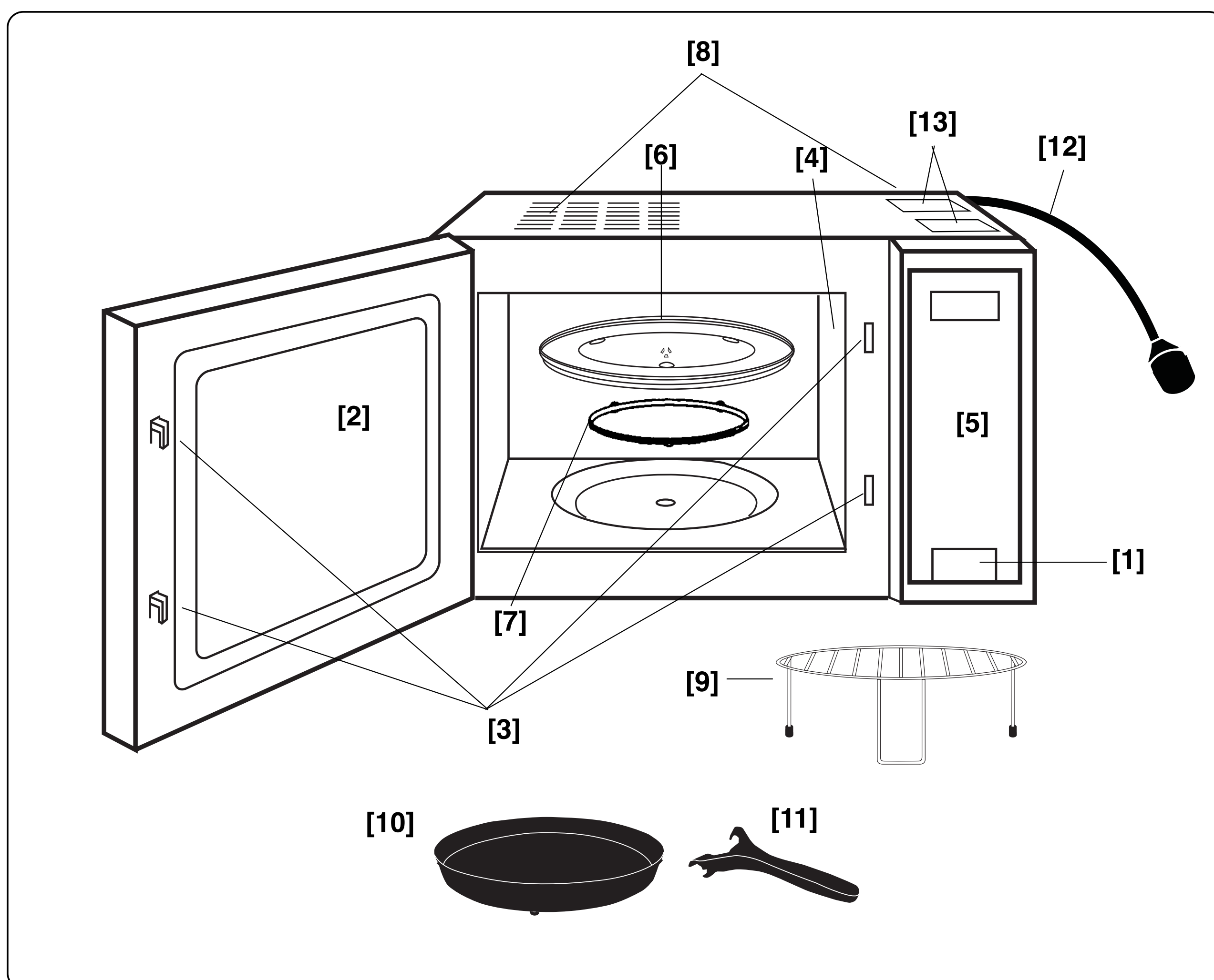
a) Vältä käyttämästä kapeakaulaisia suorasivuisia säiliöitä.
b) Älä kuumenna liikaa.
c) Sekoita neste ennen säiliön asettamista mikrouuniin. Sekoita uudelleen puolivälis sä kypsennysaikaa.
d) Anna nesteen tasaantua uunissa hetken aikaa kypsennyksen jälkeen. Sekoita uudelleen ennen kuin varovasti poistat säiliön uunista.

7) **Paperi/muovi**
- Jos kuumennat ruokaa muovi- tai paperiastiassa, tarkista uuni vähän väliä, koska tämän tyyppiset astiat syttyvät helposti ylikuumetessa.
- Älä käytä kierrätyspaperituotteita (esim. keittiöpaperi) ellei paperituotteessa ole mainintaa, että sitä voidaan turvallisesti käyttää mikroaaltouunissa. Kierrätyspaperituotteet saattavat sisältää epäpuhtauksia, jotka aiheuttavat kipinöin tiä ja/tai tulipalon käytön aikana.
- Poista metalliset kierresiteet paahtopusseista ennen pussien sijoittamista uuniin.

8) **Keittiövälineet**
- Älä kuumenna suljettuja purkkeja tai pulloja, koska ne voivat räjähtää.
- Metallikoristeisia säiliöitä tai astioita ei pidä käyttää mikrouunikypsentämisessä, sillä ne aiheuttavat kipinöintiä.
- Jos käytät alumiinifoliota, lihapiikkejä tai muunlaisia metallitarvikkeita, jätä vähin tään 2 cm tilaa niiden, uunin seinien ja oven välille kipinöinnin estämiseksi.

9) **Syöttöpullot/lastenruokapurkit**
- Poista yläosa, tutti tai kansi syöttöpullois ta tai lastenruokapurkeista ennen asetta mista uuniin.
- Sekoita syöttöpullojen ja lastenruokapurkkien sisältö.
- Tarkista lämpötila ennen tarjoilua palo vam-mojen estämiseksi.

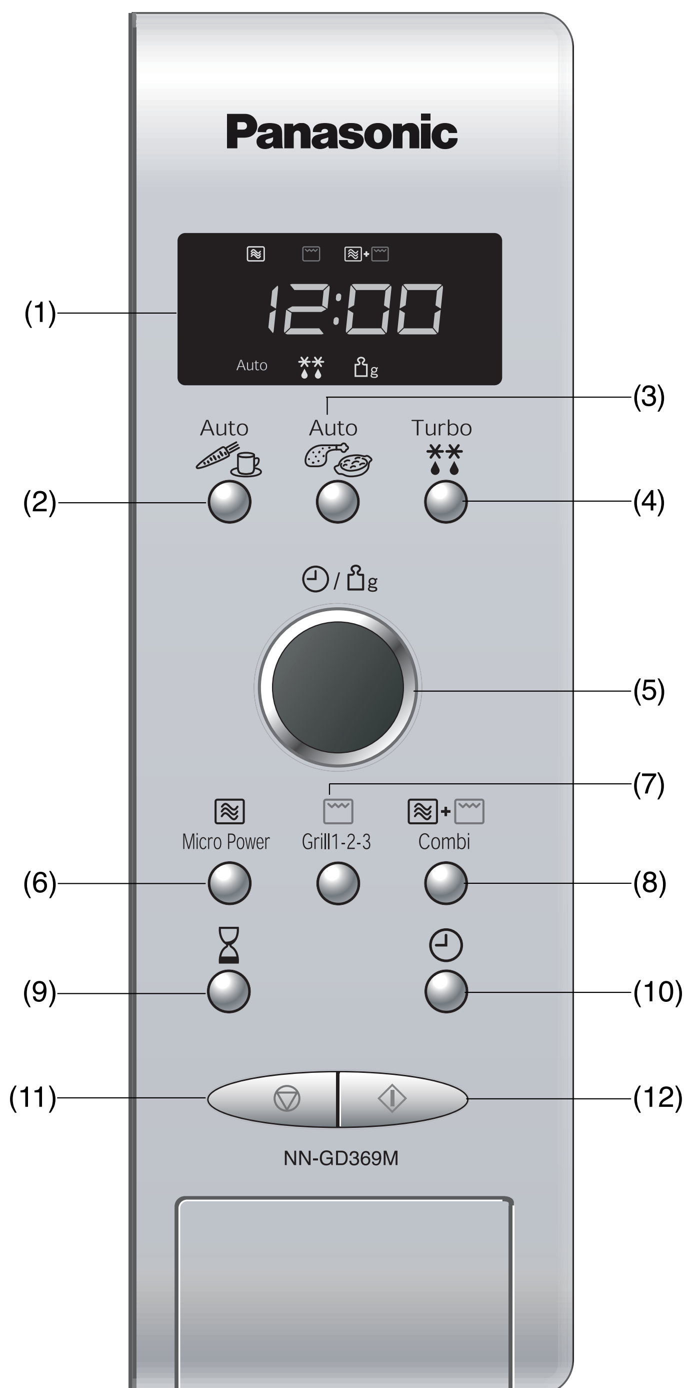
Uunin kaaviokuva



1. **Oven avauspainike**
   Avaa ovi painikkeesta. Jos avaat oven kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy, mutta tehdyt asetukset jäävät voimaan. kypsennys jatkuu, kun ovi suljetaan ja painetaan aloituspainiketta.
2. **Uunin ikkuna**
3. **Oven turvalukkolaite**
4. **Uunin vetoluukku**
5. **Ohjauspaneeli**
6. **Lasinen pyörintäalusta**
7. **Pyörivä kannatinrengas**
8. **Tuuletusaukot**
9. **Ritilä**
10. **Panacrunchpannu**
11. **Kahva**
12. **Virtajohto**
13. **Varoitusmerkki (Kuuma pinta)**

Ohjauspaneeli

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Näyttöruutu
(2) Painoautomaattiohjelmat
(3) Painoautomaattiyhdistelmäohjelmat
(4) Automaattisen punnituksen turbosulatusalusta
(5) Aika/painovalitsin
(6) Tehot
(7) Grillipainike
(8) Yhdistelmäpainike
(9) Viive-/Valmiuspainike
(10) Kellopainike
(11) Pysäytys-/peruutuspainike:
Ennen kypsennystä:
yksi painallus poistaa asetukset
Kypsennyksen aikana:
yksi painallus pysäyttää väliaikaisesti kypsennysohjelman. Toinen painallus peruuttaa kaikki asetukset ja näyttöön tulee päivämäärä.
(12) Käynnistyspainike

* Ohjauspaneeleissa voi olla eroja, koskien väritystä. Toiminnot ovat kuitenkin samat.

Tässä uunissa on virransäästötoiminto.

Huomaathan:

1. Näyttö himmenee valmiustilassa.
2. Uuni siirtyy valmiustilaan kun se kytketään ensi kertaa päälle ja heti viimeisen toiminnon jälkeen.

Piippausääni mallissa

Kun painiketta kosketetaan oikein, kuuluu piippaus. Jos painiketta kosketetaan, eikä piippausta kuulu, laite ei ole hyväksynyt / voinut hyväksyä asetusta. Kun kypsennys on päättynyt, kuuluu viisi merkkiääntä.

Huomautus:

Jos jokin toiminto valitaan, mutta käynnistyspainiketta ei paineta kuuteen minuuttiin, uuni peruuttaa toiminnon automaattisesti. Näyttö palaa kellotilaan.

Kellonajan säätäminen

Kun uuni otetaan käyttöön, näyttöruudulla lukee “88:88”.



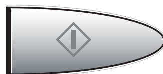
- **Paina kellopainiketta kerran.** Kaksoispiste alkaa vilkkua.
- **Syötä Kellonaika kääntämällä aika/painovalitsin.** Kellonaika ilmestyy näyttöön ja kaksoispiste vilkkuu.
- **Paina kellopainiketta.** Kaksoispiste lakkaa vilkkumasta ja kellonaika on asetettu.

HUOM.

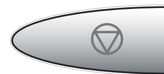
1. Kun haluat asettaa kellonajan uudelleen, toista kohdat 1-3.
2. Kello pysyy oikeassa ajassa niin kauan kuin uuni on kytketty sähkövirtaan.
3. Kello on 24 tunnin kello, siis kello kaksi iltapäivällä merkitään 14:00.

Lapsilukko

Tämä järjestelmä lukitsee kaikki säätimet, estäen uunin käytön. Uunin ovi voidaan kuitenkin avata ja sulkea. Lapsilukko voidaan aktivoida kaksois- pisteen tai kelloajan näkyessä näytössä.

Aktivointi: 

- **Paina käynnistyspainiketta kolme kertaa.** Kellonaika häviää näytöstä. Aika säilyy kuiten- kin muistissa. Näytössä näkyy ‘_ _ _ _’ merkki.

Peruutus: 

- **Paina pysäytys-/peruutuspainiketta kolme kertaa.** Kellonaika ilmestyy uudelleen näyttöön.

HUOM: Aktivoidaksesi lapsilukon, paina käynnistysnäppäintä 3 kertaa 10 sekunnin aikana.

Kypsennys ja sulatus malleissa

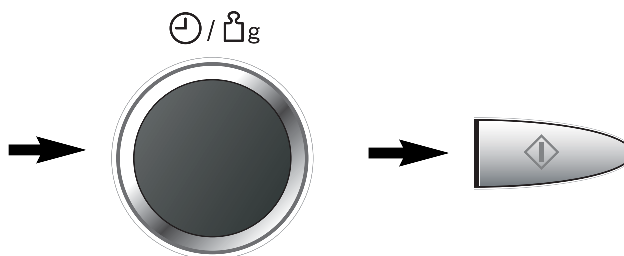
Lasialustan on oltava paikallaan aina uunia käytettäessä.





Teho

1 painallus	Korkea	**850 Wattia**
2 painallusta	Sulatus	**270 Wattia**
3 painallusta	Keski	**600 Wattia**
4 painallusta	Matala	**440 Wattia**
5 painallusta	Haudutusteho	**250 Wattia**
6 painallusta	Lämmitys	**100 Wattia**



- **Paina tehopainiketta.** Valitse haluamasi teho - Mikroaaltokypsennyksen merkkivalo syttyy ja wattiluku näkyy näytöllä.
- **Säädä kypsennysaika käyttämällä aika/painovalitsinta (Suurin teho: 30 min. asti muut tehot: 90 min. asti).**
- **Paina käynnistyspainiketta.** Kypsennysohjelma alkaa ja näytöllä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

VAROITUS: **Uuni toimii automaattisesti KORKEALLA teholla, jos kypsennysaika annetaan ilman tehovalintaa.**

Monivaiheinen kypsennys

Uunissa on kolmivaiheinen kypsennystoiminto, joten voit ohjelmoida kolme erilaista toimintoa ja uuni vaihtaa automaattisesti teholta toiselle (toista vaiheet 1 ja 2, mutta paina Start (Käynnistä) -painiketta vasta, kun ohjelmointi on valmis).

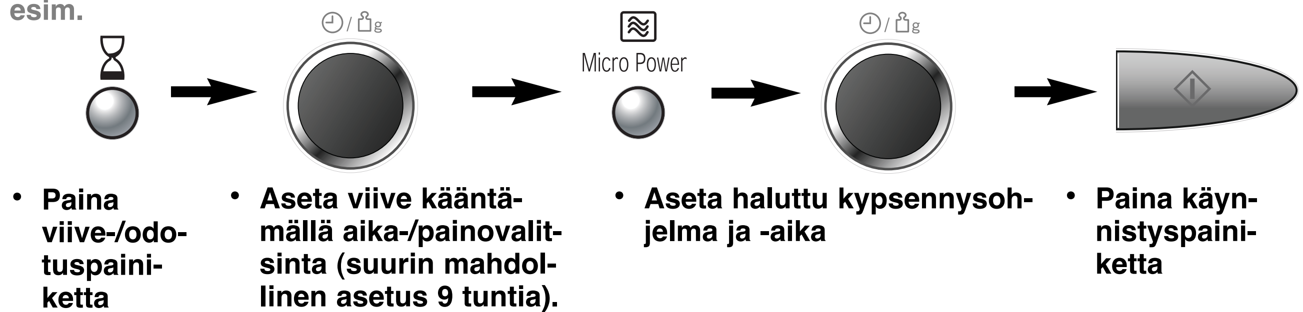
HUOM.

Automaattisen punnitus-/sulatusohjelman painikkeella voi ohjelmoida vain ensimmäisessä va heessa.

Kypsennys viivästetyllä käynnistyksellä

Viive-/odotuspainikkeella voidaan ohjelmoida viivästetty kypsennyksen käynnistys.

esim.



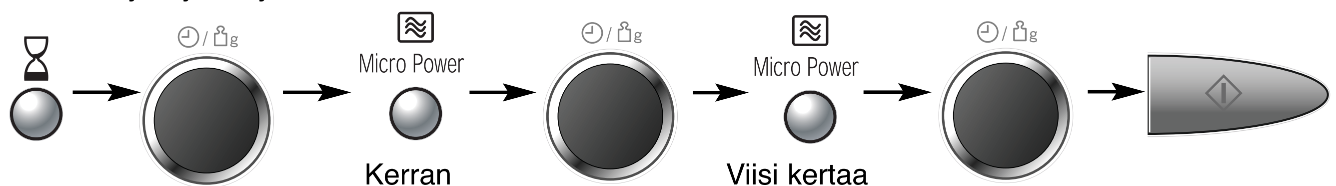
- **Paina viive-/odotuspainiketta**
- **Aseta viive kääntämällä aika-/painovalitsinta (suurin mahdollinen asetus 9 tuntia).**
- **Aseta haluttu kypsennysohjelma ja -aika**
- **Paina käynnistyspainiketta**

Huomautus:

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida viivästetty kypsennyksen käynnistys.

esim.

Viivästetty käynnistys: 1 tunti Suurin teho: 10 minuuttia Haudutusteho: 20 minuuttia

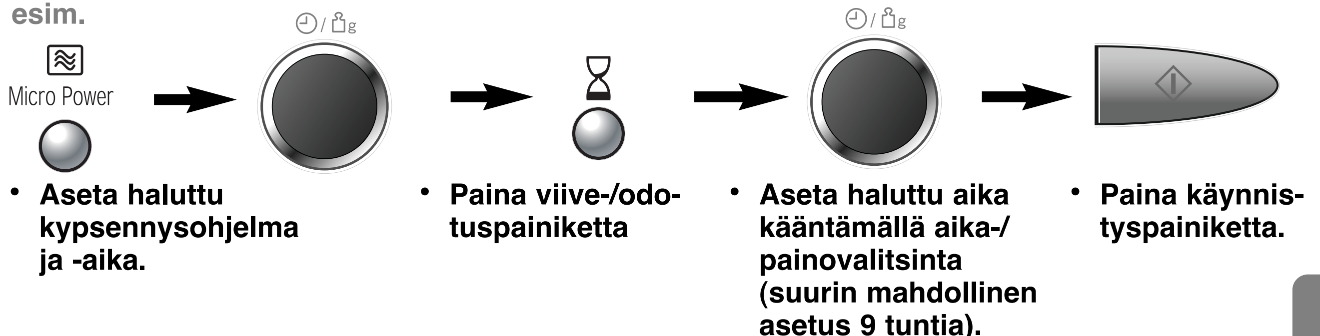


2. Jos asetettu viive ylittää yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan minuutteina. Jos viive alittaa yhden tunnin, ajan väheneminen ilmaistaan sekunteina.
3. Viivästettyä käynnistystä ei voida ohjelmoida ennen automaattiohjelmia.

Ajastin

Viive-/odotuspainikkeen avulla voidaan ohjelmoida odotusaika kypsennyksen jälkeen tai käyttää uunia ajastimena.

esim.



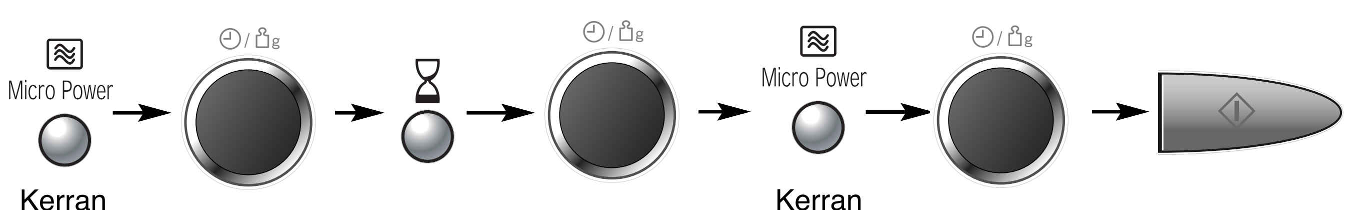
- **Aseta haluttu kypsennysohjelma ja -aika.**
- **Paina viive-/odotuspainiketta**
- **Aseta haluttu aika kääntämällä aika-/painovalitsinta (suurin mahdollinen asetus 9 tuntia).**
- **Paina käynnistyspainiketta.**

Huomautus:

1. Kolmivaiheiseen kypsennykseen voidaan ohjelmoida odotusaika.

esim.

Suurin teho: 4 minuuttia Odotusaika: 5 minuuttia Suurin teho: 2 minuuttia



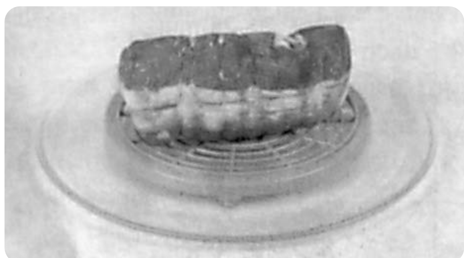
2. Jos uunin ovi avataan odotusajan tai ajastimen toiminnan aikana, näytön ilmaisema aika jatkaa vähenemistä.
3. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös ajastimena. Paina tällöin viive-/odotuspainiketta, aseta aika ja paina käynnistyspainiketta.

Sulatusohjeet

Vihjeitä sulatukseen

Tarkista ruoan tila useita kertoja sulatuksen aikana, vaikka käyttäisit automaattisia ohjelmia. Noudata annettuja odotusaikoja.

Odotusaika



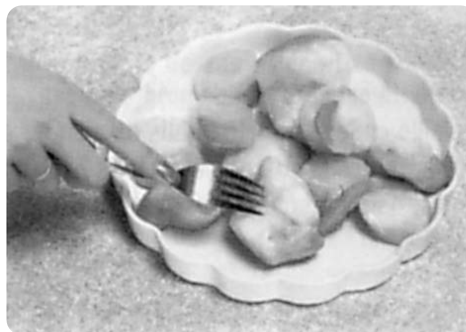
Yksittäiset ruoka-annokset voidaan kypsentää lähes välittömästi sulatuksen jälkeen. On tavallista, että isot annokset jäävät keskeltä jäisiksi. Anna näiden seistä vähintään yksi tunti ennen kypsentämistä. Tämän odotusajan kuluessa lämpö jakautuu tasaisesti ja jäinen osa sulaa. Huom! Jos ruokaa ei kypsennetä välittömästi, pane se jääkaappiin. Älä pakasta sulatettua ruokaa uudelleen kypsentämättä sitä ensin.

Luinen liha ja linnut



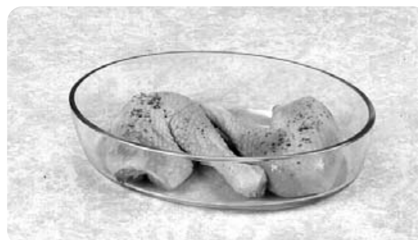
Luinen liha kannattaa asettaa ylösalaisin käännetyn lautasen tai muoviritilän päälle siten, että liha ei ole nesteessään. Herkät ja ulkonevat osat on suojattava pienillä foliopaloilla, jotta ne eivät ala kypsyä. Pienet foliopalat eivät vahingoita mikroaaltouunia, jos ne eivät kosketa uunin seinämiin.

Jauheliha, lihakuutiot, kala ja äyriäiset



Koska näiden ulkopinta sulaa nopeasti, niitä on irroteltava toisistaan tai lohkottava pienemmiksi paloiksi moneen otteeseen sulatuksen aikana, ja palat on otettava pois uunista sitä mukaa kun ne sulavat.

Pienet annospalat

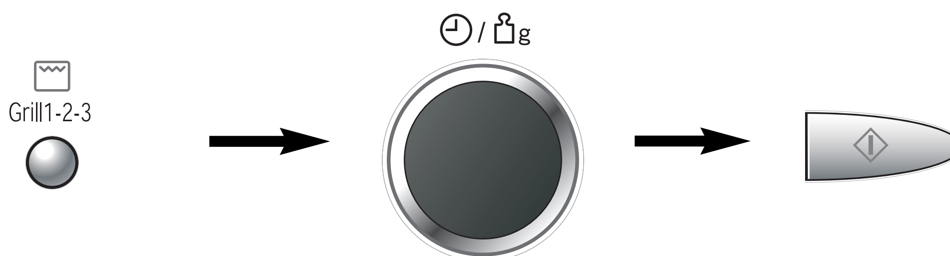


Kyljykset ja broileripalat on eroteltava toisistaan mahdollisimman pian, jotta ne sulavat kauttaaltaan tasaisesti. Rasvaiset palat ja kärjet sulavat muita osia nopeammin. Aseta ne pyörivän lasialustan keskelle tai suojaa ne.

Leipä

Isojen limppujen on annettava seistä sulatuksen jälkeen, jotta ne sulavat myös keskeltä. Odotusaikaa voidaan lyhentää, jos viipaleet erotellaan toisistaan ja sämpylät ja limput halkaistaan.

Grillaus



- Valitse grillausteho painamalla grillipainiketta.
  1 painallus grilli 1 (korkea)
  2 painallusta grilli 2 (keski)
  3 painallusta grilli 3 (matala)
  Grillin merkkivalo syttyy ja grillausteho (1, 2 tai 3) ilmestyy näyttöön.

- Säädä kypsennysaika käyttämällä aika/painovalitsinta (90 min. asti).

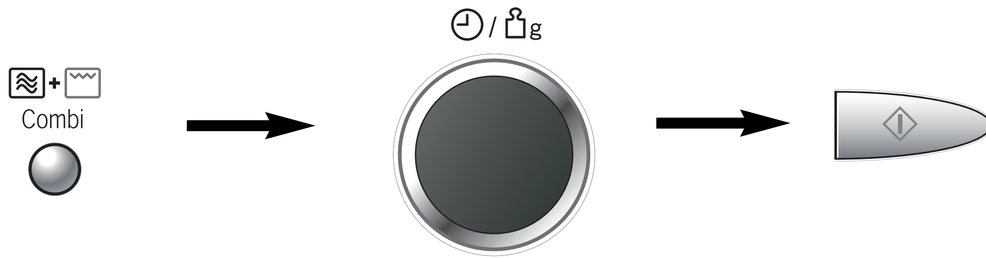
- Paina käynnistyspainiketta. Jäljellä oleva grillausaika näkyy näytöllä.

HUOM.

1. Aseta ruoka grillitelineelle pyörivän alustan päälle. Aseta sen alle lämmönkestävä lautanen (Pyrex®) keräämään tippuva rasva.
2. Älä koskaan peitä grillattavia ruokia.
3. ÄLÄ yritä esilämmittää uunia.
4. Grilli toimii vain ovi suljettuna. Grillitoimintoa ei ole mahdollista käyttää ovi auki.
5. Grillitoiminnossa ei käytetä mikroaaltoenergiaa.
6. Useimmat ruoat vaativat kääntämistä grillauksen puolessa välissä. Kun käännät ruokaa, avaa uunin ovi ja poista grilliteline VAROVASTI uunihansikkaat kädessä.
7. Kääntämisen jälkeen laita ruoka takaisin uuniin ja sulje ovi. Paina käynnistyspainiketta oven sulkemisen jälkeen. Uunin näytöllä näkyy jäljellä oleva grillausaika. Uunin oven avaaminen kesken grillausta ruoan tilan tarkastamiseksi on turvallista.
8. Grilli hehkuu välillä lämmityksen aikana, mikä on normaalia Puhdista uuni aina grillauksen jälkeen ennen mikroaalto tai yhdistelmätoimintoa.

VAROITUS: **Grillitelineen alla on aina käytettävä pyörivää lasilautasta. Poista grilliteline uunista pitämällä lujasti kiinni telineestä ja lämmönkestävästä astiasta. Käytä uunihansikkaita, kun poistat kuumia osia. Ruokaa uunista otettaessa tulee välttää kosketusta ikkunan ulkopinnan sekä oven tai uunin metalliosien kanssa erittäin korkeiden lämpötilojen vuoksi.**

Yhdistelmäkypsennys



- Valitse teho painamalla yhdistelmäpainiketta. Yhdistelmätoiminnon merkkivalo syttyy ja teho ilmestyy näytölle.
- Säädä kypsennysaika käyttämällä aika/ painovalitsinta (90 min. asti).
- Paina käynnistyspainiketta.

Paina	Teho	Mikroaalto	Grilli
1 painallus	yhdistelmä 1	400W	1100W
2 painallusta	yhdistelmä 2	250W	1100W
3 painallusta	yhdistelmä 3	440W	950W

Yhdistelmätoiminnossa mikroaallot kypsentävät ruoan nopeasti ja samalla grilli antaa ruoalle perinteisen värin ja rapeuden.

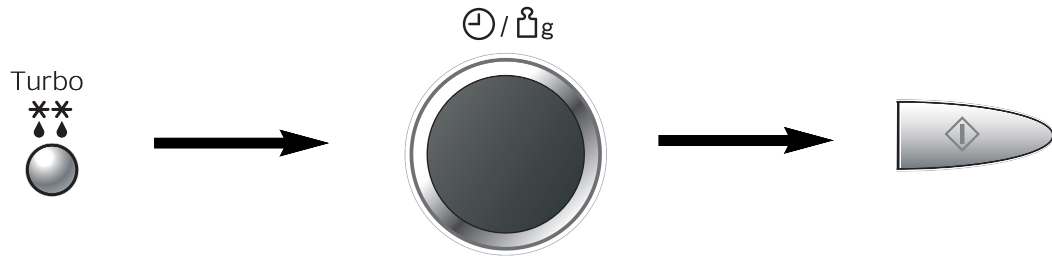
HUOM.

1. Grilliteline on suunniteltu **yhdistelmä**- ja grillikäyttöön. Älä koskaan yritä käyttää muita metalliastioita kuin uunin mukana tulevia. Aseta lämmönkestävä astia telineen alle keräämään tippuva rasva.
2. Käytä grillitelinettä vain ohjeiden mukaan. ÄLÄ käytä uunin manuaalista ohjelmaa, jos kypsennettävä ruokamäärä on alle 200 g. Älä kypsennä pieniä ruokamääriä **yhdistelmätoiminnolla**, vaan käytä grilli- tai vain mikroaalto-ohjelmia.
3. Älä peitä **yhdistelmätoiminnolla** valmistettavia ruokia.
4. ÄLÄ esilämmitä grilliä **yhdistelmätoiminnossa**.
5. Kipinöintiä voi esiintyä, jos uuniin asetetaan liian pieni määrä ruokaa, jos grilliteline on vaurioitunut, tai jos vahingossa käytetään metalliastiaa. Kipinöinti näkyy sinisenä valona mikroaaltouunissa. Jos kipinöintiä esiintyy, pysäytä uuni välittömästi.
6. Jotkin ruoat pitää valmistaa **yhdistelmätoiminnolla** ilman grillitelinettä (esim. paistit, gratiinit ja piiraat). Ruoka asetetaan lämmönkestävään ei-metalliseen astiaan suoraan pyörivälle levylle.
7. ÄLÄ käytä muovisia mikroastioita **yhdistelmäohjelmissa** (elleivät ne sovi **yhdistelmäohjelmassa** käytettäviksi). Astioiden on kestettävä ylägrillin kuumuus - sopivia ovat lämmönkestävät lasiastiat (esim. Pyrex®) tai keraamiset astiat.
8. ÄLÄ käytä omia metalliastioitasi tai -vuokiasi, sillä mikroaallot eivät tällöin läpäise ruokaa tasaisesti.

VAROITUS: **Grillitelineen alla on aina käytettävä pyörivää lasilautasta. Poista grilliteline uunista pitämällä lujasti kiinni telineestä ja lämmönkestävästä astiasta. Käytä uunihansikkaita, kun poistat kuumia osia. Ruokaa uunista otettaessa tulee välttää kosketusta ikkunan ulkopinnan sekä oven tai uunin metalliosien kanssa erittäin korkeiden lämpötilojen vuoksi.**

Automaattinen painonmukainen sulatus

Tällä toiminnolla voit sulattaa pakasteita niiden painon mukaan.



- **Valitse haluamasi automaattinen sulatusohjelma.**
  1 painallus pieni määrä
  2 painallusta iso määrä
  Automaattisen ohjelman numero näkyy näytöllä.
  Automaattisen ohjelman ja sulatuksen merkkivalot syttyvät.
- **Säädä pakasteruuan paino käyttämällä aika/painovalitsinta.**
  Kun valitsinta käännetään hitaasti, asetus vaihtuu 10 gramman välein. Kun valitsinta käännetään nopeasti, asetus vaihtuu 100 gramman välein.
- **Paina käynnistyspainiketta. Muista sekoittaa tai kääntää ruokaa sulatuksen aikana.**

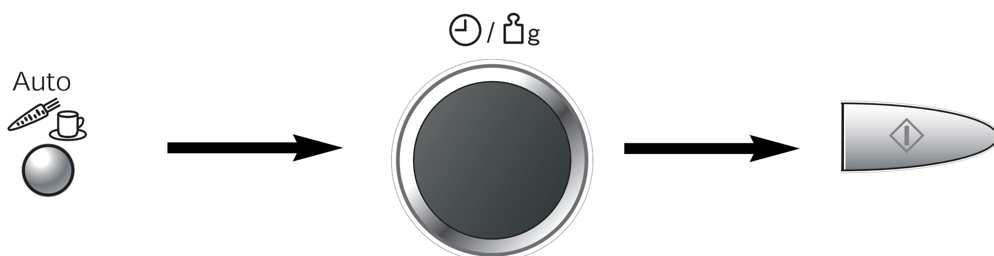
Ohjelma	Min./Maks. paino	Esim
1 Pieni määrä	100 - 1000g	Pienet lihanpalat, leikkeleet, makkarat, jauheliha, kalapuikot, pihvit, kyljykset (100-400 g). Käännä/sekoita, kun kuulet merkkiäänen.
2 Iso määrä	400 - 2000g	Isot lihanpalat, paistit, kokonaiset kanat, isot kalanpalat. Käännä, kun kuulet merkkiäänen.

Tärkeää: Katso sulatusohjeet sivulta SF-9.

Painoautomaattiohjelma ja uudelleenlämmitys/kypsennys

Tällä toiminnolla ruoka voidaan kypsentää painon mukaan. Paino on annettava grammoina.

esim.



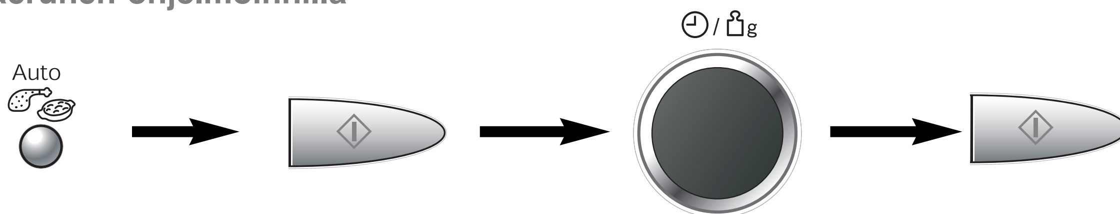
- **Valitse haluamasi luokka.**
  Näyttöön tulee automaattisen ohjelman merkkivalo ja numero.
- **Aseta ruuan paino käyttämällä aika/painovalitsinta.**
  Kun valitsinta käännetään hitaasti, asetus vaihtuu 10 gramman välein. Kun valitsinta käännetään nopeasti, asetus vaihtuu 100 gramman välein.
- **Paina käynnistyspainiketta.**

Automaattiohjelmat (painon mukaan)

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
Auto **1 painallus** **TUORE ATERIA**	150 - 1200g		**Aterian tai pataruoan lämmittäminen uudelleen:** Kaikkien ruoka-aineiden on oltava kypsiä. Ruoka on säilytettävä jääkaappilämpötilassa, noin +5 °C. Valitse valmiin aterian kypsennysohjelma (paina automaattista mikroaaltouunin ohjelmointipainiketta kerran). Sekoita ruokaa äänimerkin kuuluessa. Anna lämmön tasaantua muutama minuutti. Varmista, että ruoka on höyryävän kuumaa ennen sen tarjoilemista. Liemimäisessä kastikkeessa olevia suuria kala- tai lihapaloja on ehkä lämmitettävä kauemmin.
Auto **2 painallusta** **KUPPI/KULHO**	1 kupillisen - 150g 1 mukillisen - 300g 2 kahden mukillisen - 600g		**Kupillisen (150 g), mukillisen (300 g) tai kahden mukillisen (600 g) kuumaa juomaa (esimerkiksi teetä, kahvia, maitoa tai keittoa) lämmittäminen uudelleen:** Valitse ohjelma kupillisen tai mukillisen kuumentamiseen uudelleen (paina automaattista mikroaaltouunin ohjelmointipainiketta kaksi kertaa). Syötä painoksi 150, 300 tai 600 grammaa ja paina käynnistyspainiketta.
Auto **3 painallusta** **VIHANNESTEN KYPSENTÄMINEN**	200 - 1100g		**Tuoreiden vihannesten kypsentäminen:** Aseta esikäsitellyt vihannekset sopivan kokoiseen astiaan. Lisää 1 ruokalusikallinen vettä 100 grammaa vihanneksia kohden. Peitä rei'itetyllä tuorekelmulla tai kannella. Valitse tuoreiden vihannesten kypsennysohjelma (paina automaattista mikroaaltouunin ohjelmointipainiketta kolme kertaa). Käännä merkkiäänen jälkeen.
Auto **4 painallusta** **KALAN KYPSENTÄMINEN**	200 - 900g		**Tuoreen kalan kypsentäminen: Aseta kala sopivan kokoiseen astiaan ja lisää 30 ml vettä.** Peitä rei'itetyllä tuorekelmulla tai kannella. Valitse tuoreen kalan kypsentämisohjelma (paina automaattista mikroaaltouunin ohjelmointipainiketta neljä kertaa).

Automaattiohjelmat (painon mukaan)

Panacrunch-ohjelmoinnilla



1. Valitse haluamasi ohjelma ja aseta panacrunchpannu uuniin suoraan lasiselle aluslautaselle.
2. Paina käynnistyspainiketta panacrunchpannun esikuumentamiseksi.
3. Uuni piippaa esikuumentamisen jälkeen. Aseta ruoka pannuun, säädä paino.
4. Paina Käynnistyspainiketta.

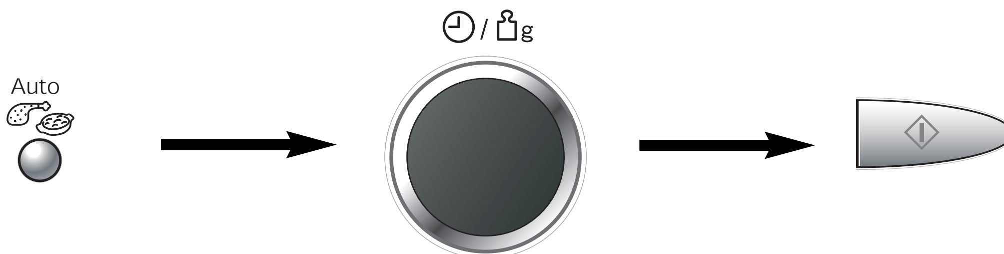
Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
Auto **1 painallus** **PAKASTEPIZZA**	150 - 480g		**Ostetun pakastepizzan kuumentaminen, pohjan rapeuttaminen ja pinnan ruskistaminen.** Poista kaikki pakkausmateriaali ja aseta pizza esikuumennettuun panacrunchpannuun.
Auto **2 painallusta** **TUORE PIZZA**	150 - 480g		**Tuoreen valmispizzan kuumentaminen, pohjan rapeuttaminen ja pinnan ruskistaminen.** Poista kaikki pakkausmateriaalit ja aseta pizza esikuumennettuun panacrunchpannuun.
Auto **3 painallusta** **TUORE PIIRAS**	130 - 500g		**Valmispiiraan kuumentaminen, taikinapohjan rapeuttaminen ja pinnan ruskistaminen.** Poista kaikki pakkausmateriaalit ja aseta piiras esikuumennettuun panacrunchpannuun.
Auto **4 painallusta** **PERUNA PAKASTEET**	150 - 400g		**Perunapakasteiden kuumentaminen, rapeuttaminen ja ruskistaminen.** Levitä perunatuotteet esikuumennettuun vuokaan. Parhaat tulokset saat kypsentämällä yhtenä kerroksena ja kääntämällä äänimerkin jälkeen.

Suomi

Automaattiohjelmat (painon mukaan)

Tällä toiminnolla ruoka voidaan kypsentää painon mukaan. Paino on annettava grammoina.

esim.



- **Valitse haluamasi luokka.** Näyttöön tulee automaattisen ohjelman merkkivalo ja numero.
- **Aseta ruuan paino käyttämällä aika/painovalitsinta.** Kun valitsinta käännetään hitaasti, asetus vaihtuu 10 gramman välein. Kun valitsinta käännetään nopeasti, asetus vaihtuu 100 gramman välein.
- **Paina käynnistyspainiketta.**

Ohjelma	Suosituspaino	Tarvikkeet	Ohjeet
Auto **5 painallusta** **PAKASTETUT GRATIINIT**	300 - 1000g		**Pakastetun gratiinin kuumentaminen, ruskistaminen ja rapeaksi paistaminen:** Tämä ohjelma sopii pakastetun lasagnen, cannellonien, perunapäällysteisten laatikoiden ja pastapaistosten kypsennykseen. Poista kaikki pakkausmateriaali ja aseta pakastettu gratiini kuumuutta kestävään astiaan lasialustalle. Valitse pakastetun gratiinin ohjelma (paina automaattista yhdistelmäpainiketta 5 kertaa).
Auto **6 painallusta** **TUOREET KANAPALAT**	150 - 1000g		**Tuoreiden kanapalojen kypsentäminen, esimerkiksi rinta-, reisi-, koipipalojen ja neljännesten kypsentäminen:** Aseta kuumuutta kestävä astia lasialustalla olevalle ritilälle. Valitse tuoreiden kanapalojen kypsennysohjelma (paina automaattista yhdistelmäpainiketta 6 kertaa). Käännä merkkiäänen jälkeen.
Auto **7 painallusta** **PAKASTETTU LEIPÄ TAI CROISSANTIT**	70 - 400g		**Pakastetun leivän, sämpylöiden tai croissantien kuumentaminen:** Poista kaikki pakkausmateriaalit ja aseta lasialustalla olevalle ritilälle. Valitse leipä- tai croissant-ohjelma. (paina automaattista yhdistelmäpainiketta 7 kertaa). Käännä merkkiäänen jälkeen.

Panacrunchpannu

Johdanto

Joissakin mikroaalloilla kypsytetyissä ruuissa voi olla pehmeä ja vetinen kuori. Panacrunchpannu ruskistaa ja rapeuttaa pizzat, suolaiset ym. piiraat ja leivitetyt tuotteet perinteisen uunin tavoin. Panasonic panacrunchpannu toimii kolmella eri tavalla: pannun kuumentaminen absorboimalla mikroaaltoenergiaa, ruuan suora kuumentaminen mikroaaltoenergialla ja ruuan kuumentaminen grillin avulla. Pannun pohja absorboi mikroaaltoenergian muuntaen sen kuumuudeksi. Kuumuus johtuu sitten pannun kautta ruokaan. Kuumennusteho maksimoituu tarttumattoman pinnoitteen ansiosta.

Panacrunchpannun käyttö (Manuaalinen käyttö)

- Esikuumenna panacrunchpannu ennen käyttöä parhaan tuloksen varmistamiseksi. Aseta pannu suoraan lasiselle aluslautaselle ja esikuumenna toiminnolla yhdistelmä 1, 3 minuutin ajan. Voitele panacrunchpannu öljyllä ennen esikuumentamista ruokien, kuten makkaroiden ja purilaisten ruskistamisen helpottamiseksi.
- Poista panacrunchpannu uunista ja aseta ruoka pannuun. Käytä uunikintaita, koska pannu on erittäin kuuma. Parhaan tuloksen varmistamiseksi on tärkeää, että ruoka asetetaan pannuun välittömästi esikuumentamisen jälkeen, sillä aikaviive huonontaa lopputulosta.
- Aseta pannu pyörivälle lasialustalle ja kypsytä ruoka sivulla SF-14 olevan kypsytystaulukon ohjeiden mukaisesti.

Huomautuksia:

1. Älä esikuumenna pannua pitempään kuin 8 minuuttia.
2. Aseta pannu aina keskelle lasista aluslautasta ja varmista, että se ei koske uunitilan seiniin. Muussa tapauksessa voi syntyä kipinöintiä, jonka seurauksena uuni voi vahingoittua.
3. Käytä pannua aina lasisella aluslautasella. Älä käytä sitä metallitelineen kanssa.
4. Käytä aina kahvaa tai uunikintaita käsitel lessäsi kuumaa pannua.
5. Varmista, että kaikki pakkausmateriaali on poistettu ennen kypsentämistä.
6. Älä aseta mitään kuumuudelle arkoja materiaaleja kuumaan pannuun, sillä ne voivat palaa.
7. Pannua voidaan käyttää myös tavanomai sessa uunissa.
8. Käytä pannua GRILLI- ja MIKROAALTO-yhdistelmänä parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Pannun hoitaminen

- Älä koskaan käytä mitään terävää keittiövälinettä käsitellessäsi pannua, sillä tämä vahingoittaa sen tarttumatonta pintaa.
- Pese pannu kuumalla saippuavedellä käytön jälkeen ja huuhtele lopuksi kuumalla vedellä. Älä käytä mitään hankaavia puhdistusaineita tai hankauslappuja, sillä ne vahingoittavat pannun pintaa.
- Pannu on konepesun kestävä.



Kysymyksiä ja vastauksia

K: Miksi uuni ei käynnisty?

V: Tarkista seuraavat kohdat, jos uuni ei käynnisty:
1. Onko uuni kytketty pistorasiaan oikealla tavalla? Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta, odota 10 sekuntia ja kytke sitten verkkojohto uudelleen.
2. Tarkista katkaisin ja sulake. Paina katkaisinta tai vaih da sulake, jos se on palanut.
3. Jos katkaisin tai sulake on kunnossa, kytke jokin toinen laite kyseiseen pistorasiaan. Jos tämä toinen laite toimii, uunissa on todennäköisesti jokin vika. Ellei tämä toinen kaan laite toimi, vika on pis torasiassa. Ota yhteys val tuutettuun huoltoli ikkeeseen, jos uunissa on jokin vika.

K: Uunin käyttö aiheuttaa häiriöitä TV- vastaanottimessa. Onko tämä normaalia?

V: Mikrouunin käytön aikana saattaa ilmetä jonkin verran häiriöitä. Nämä häiriöt ovat samankaltaisia kuin pienten laitteiden, kuten mixerit, pölynimurit, hiustenkuivaajat, jne. aiheuttamat. Se ei tarkoita, että uunissa olisi vikaa.

K: Uuni ei hyväksy tekemääni ohjelmointia. Miksi?

V: Uuni on suunniteltu siten, ettei se voi hyväksyä virheellistä ohjelmointia. Uuni ei esimerkiksi hyväksy neljättä vaihetta.

K: Uunin tuuletusaukoista puhaltaa välillä lämmintä ilmaa. Miksi?

V: Lämmin ilma johtuu uunitilassa olevan kypsyvän ruuan säteilemästä kuumuudesta. Tämä lämmin ilma poistuu uunin tuuletusaukkojen kautta. Ilma ei sisällä mikroaaltoja. Uunin tuuletusaukkoja ei saa peittää kypsennyksen aikana.

K: Voiko tavallista uunimittaria käyttää mikrouunissa?

V: Ainoastaan silloin, kun uunia käytetään GRILLI-kypsennyksellä. Joissakin lämpömittareissa käytetty metalli voi aiheuttaa kipinöintiä eikä niitä pidä käyttää MIKROAALTO- ja YHDISTELMÄ-kypsennyksellä.

K: Uunista kuuluu hurisevia ja napsahtavia ääniä YHDISTELMÄ-käytön aikana. Mistä nämä äänet johtuvat?

V: Äänet johtuvat siitä, kun uuni automaattisesti vaihtaa MIKROAALTO-energialta GRILLI-teholle yhdistelmäasetusta varten. Tämä on aivan normaalia.

K: Uuni keskeyttää mikroaaltotoiminnon, ja näytössä näkyy ”H97” tai ”H98”. Miksi?

V: Tämä näyttö ilmoittaa ongelmasta mikroaallon tuottamisjärjestelmässä. Ota yhteys valtuutettuun huoltoon.

Uunin hoito

1. Katkaise virta uunista ennen puhdistamista.
2. Pidä uunin sisäpinnat, ovitiivisteet ja tiivistealueet puhtaina. Jos uunin seiniin, tiivisteisiin ja tiivistealueisiin roiskuu tai valuu nestettä, pyyhi ne puhtaiksi kostealla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta, jos ne ovat hyvin likaisia. Emme suosita hankaavien puhdistusaineiden normaalin käyttöä. ÄLÄ KÄYTÄ MYYNNISSÄ OLEVIA UUNIN PUHDISTUSAINEITA.
3. Älä käytä uunin lasioven puhdistamiseen voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia kaapimia, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin rikkoutuminen.
4. Puhdista uunin ulkopinnat kostealla liinalla. Estä veden valuminen tuuletusaukkoihin uunin sisäisten osien vahingoittumisen estämiseksi.
5. Jos säätöpaneeli likaantuu, puhdista se pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä käytä karheita tai hankaavia puhdistusaneita ohjauspaneelin puhdistamiseen. Puhdistaessasi ohjauspaneelia, jätä uunin ovi auki estääksesi uunia käynnistymästä vahingossa. Paina puhdistuksen jälkeen STOP/CANCEL (Pysäytä/keskeytä)-painiketta tyhjentääksesi näytön.
6. Jos höyryä kerääntyy uunin oven sisäpuolelle tai ulkopuolelle oven ympärille, pyyhi se pois pehmeällä liinalla. Tällaista saattaa syntyä, jos mikrouunia käytetään erittäin kosteissa olosuhteissa, eikä tämä missään tapauksessa tarkoita, että uuni olisi viallinen.
7. Poista lasinen aluslautanen silloin tällöin puhdistusta varten. Pese se lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa.
8. Pyörivä rengas ja uunin sisätilan pohja on puhdistettava säännöllisesti ylimääräisten käyntiäänien välttämiseksi. Käytä puhdistamiseen mietoa puhdistusainetta ja kuumaa vettä. Pyyhi lopuksi vielä kuivalla liinalla. Pyörivä rengas voidaan pestä miedolla saippuavedellä. Poistettuasi pyörivän renkaan uunitilasta, muista asentaa se takaisin oikeaan asentoon.
9. Käyttäessäsi GRILLI- tai YHDISTELMÄ-toimintoa, joistakin ruuista roiskuu väistämättä rasvaa uunin seiniin. Ellei uunia silloin tällöin puhdisteta, se voi synnyttää ”savua” käytön aikana.
10. Ainoastaan valtuutetun huoltoteknikon on luvallista huoltaa tai korjata uunia.
11. Puhdistamiseen ei saa käyttää höyrypuhdistinta.
12. Pidä ilma-aukot aina puhtaina.Tarkista, että pöly tai muut aineet eivät tuki uunin ylä-, ala- ja takaosassa olevia ilma-aukkoja. Ilma-aukkojen tukkeutuminen voi aiheuttaa ylikuumenemisen, joka vaikuttaa uunin toimintaan.
13. Jos uunia ei pidetä puhtaana, pinnat voivat heiketä. Tämä vaikuttaa laitteen kestoon ja voi aiheuttaa mahdollisesti vaaratilanteen.

Tekniset tiedot

Virtalähde:	230 V, 50 Hz
Tehonkulutus:	Suurin; 1800 W
Mikroaalto;	1125 W
Grilli;	1100 W
Lähtöteho:	Mikroaalto; 850 W (IEC-60705)
Grilli;	1100 W
Ulkomitat:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Uunitilanmitat:	325 (L) x 330 (S) x 191 (K) mm
Paino:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Äänitaso	58.8 dB (EN60704)

Tämä on laite, joka täyttää Eurooppalaisen EMC-standardin (EMC = Elektromagneettinen yhteensopivuus) EN 55011. Tämän standardin mukaan laite kuuluu ryhmään 2, luokkaan B ja täyttää vaadittavat ehdot. Ryhmä 2 tarkoittaa, että radioaaltoenergia syntyy elektromagneettisen säteilyn muodossa ruoan lämmittämiseksi. Luokka B tarkoittaa, että tätä laitetta voidaan käyttää kotitalouksissa.

Tietoja sähkö- ja elektroniikkalaitteiden hävittämisestä (kotitaloudet)



Tämä symboli tuotteissa ja/tai niiden käyttöohjeissa osoittaa, että käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
Jotta laitteet käsitellään asianmukaisesti, toimita ne kierrätyspisteisiin, jotka vastaanottavat tällaisia laitteita ilmaiseksi. Joissakin maissa kuluttajat voivat myös palauttaa käytetyt laitteet paikalliselle jälleenmyyjälle, jos he ostavat tilalle uuden vastaavanlaisen tuotteen.
Tämän tuotteen asianmukainen hävittäminen säästää luonnonvaroja ja estää mahdollisesti muutoin syntyviä ympäristö- ja terveysongelmia. Lähistöllä sijaitsevista kierrätyspisteistä saa lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.
Jätelaissa ja rikoslaissa on säädetty rangaistus roskaamisesta ja lainvastaisesta hävittämisestä.

Yrityskäyttäjät Euroopan unionissa

Jos haluat hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteita, kysy lisätietoja jälleenmyyjältä tai tavarantoimittajalta.

Tietoja jätteiden käsittelystä Euroopan unionin ulkopuolella

Tämä symboli on käytössä vain Euroopan unionissa.
Jos haluat hävittää tämän tuotteen, tiedustele oikeaa hävitystapaa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä.

Direktiivin 2004/108/EC, yhdeksännen (2) artiklan mukaan
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, Panasonic Marketing Europe GmbH:n jaos
Winsbergring 15, 22525 Hampuri, SAKSA
Valmistaja Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Kiina.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgnieceń, wyłamanych rygli drzwiczek albo zarysowań drzwiczek. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z punktem sprzedaży. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.

Przepisy dotyczące uziemienia

WAŻNE: DLA OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA, URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO UZIEMIONE.

Jeśli gniazdko sieciowe nie posiada uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.

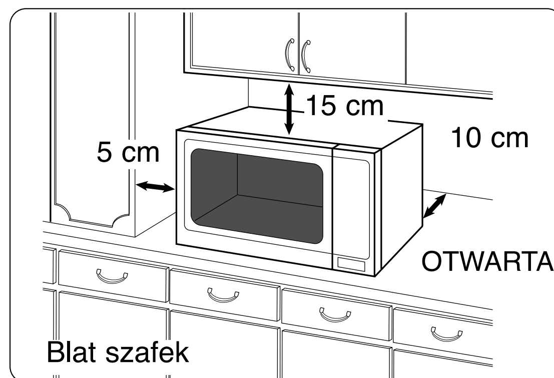
Napięcie zasilające

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie kuchenki

Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona tylko do wykorzystywania zewnętrznego. Nie jest zaprojektowana do wykorzystania jako element w zabudowie lub wewnątrz szafki.

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.



Ustawienie między szafkami:

a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.

b. Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta.

4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.
10. Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE
Ważne informacje dot. bezpieczeństwa użytkowania

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.

2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiejkolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej obudowy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal.
Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.

3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony **kabel sieciowy lub wtyczkę**, jeśli nie pracuje prawidłowo, lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone.
W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.

4. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, dla uniknięcie niebezpieczeństwa porażenia, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego agenta serwisowego lub inną wykwalifikowaną osobę.

5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.

6. Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy, chyba że zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, bądź korzystają z urządzenia pod jej nadzorem. Należy uniemożliwić dzieciom zabawę kuchenką.

Uwaga: gorące powierzchnie



Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/pojemniki są odpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM BEZ ŻYWNOŚCI W KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
6. Jeżeli w piecyku pojawi się dym lub ogień naciśnij przycisk STOP/ANULUJ lub obróć pokręto WYŁĄCZNIK CZASOWY WAGI z powrotem na pozycję zerową i pozostaw drzwiczki zamknięte. Wyciągnij kabel zasilający z kontaktu lub odłącz zasilanie przy pomocy bezpiecznika albo bezpiecznika automatycznego.

Praca grilla

1. W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
2. Kuchenka mikrofalowa ma dwa grzejniki usytuowane w szczycie. Po użyciu trybu KOMBINACYJNEGO i GRILLA powierzchnie tej części urządzenia są bardzo gorące. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementu grzejnego w piecyku.
3. Elementy kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

Oświetlenie kuchenki

Kiedy zajdzie konieczność wymiany oświetlenia kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użycia tych akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo jak i w lewo.
5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki winny być często czyszczone, aby zapobiec szmerom oraz nagromadzeniu się resztek żywności.
2. Podczas gotowania, pierścień z rolkami musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem.

Ruszt

1. Rusztu używamy do przyrumienienia niewielkich porcji żywności oraz ułatwienia cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie KOMBINACYJNYM z MIKROFALAMI.
3. Nie używaj metalowego rusztu w trybie samych MIKROFAL.

Panacrunch talerz - patrz strona PL-17.

Polski

Ważne informacje

1) **Czasy gotowania**

- Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.

  UWAGA: Jeżeli przekroczysz zalecany czas gotowania, żywność zostanie zniszczona (spieczona), a w ekstremalnym przypadku może się zapalić i spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.

2) **Małe ilości żywności**

- Małe porcje żywności lub potraw zawierające mało wody mogą się przypalić, wyschnąć lub nawet zapalić się, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli żywność w kuchence zapali się, pozostaw drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3) **Jajka**

- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Nawet jeżeli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.

4) **Przebijanie skórki**

- Produkty z pozbawioną porów skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kiełbaski muszą być przekłute przed gotowaniem w trybie MIKROFAL, aby nie uległy rozerwaniu.

5) **Termometr do mięsa**

- Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj do mięsa zwykłego termometru, w trybie MIKROFAL lub KOMBINACYJNYM, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

6) **Płyny**

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
b) Nie przegrzewaj płynów.
c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
d) Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchence na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.

7) **Papier/plastik**

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.
- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

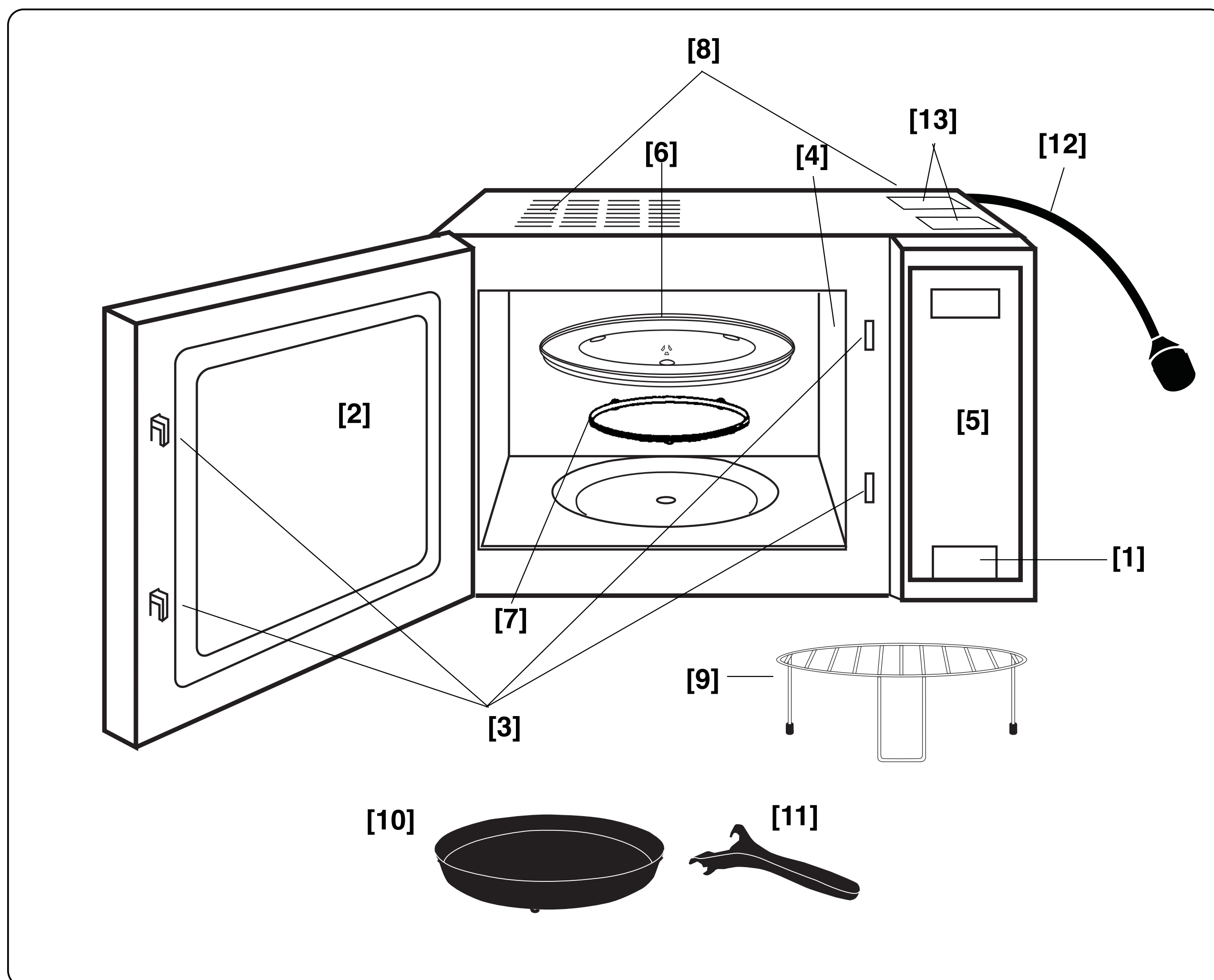
8) **Naczynia/folie**

- Nie ogrzewaj w kuchence żadnych zamkniętych puszek, ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.
- Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie MIKROFAL. Mogłoby to spowodować iskrzenie.
- Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi, a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

9) **Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt**

- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Wygląd zewnętrzny

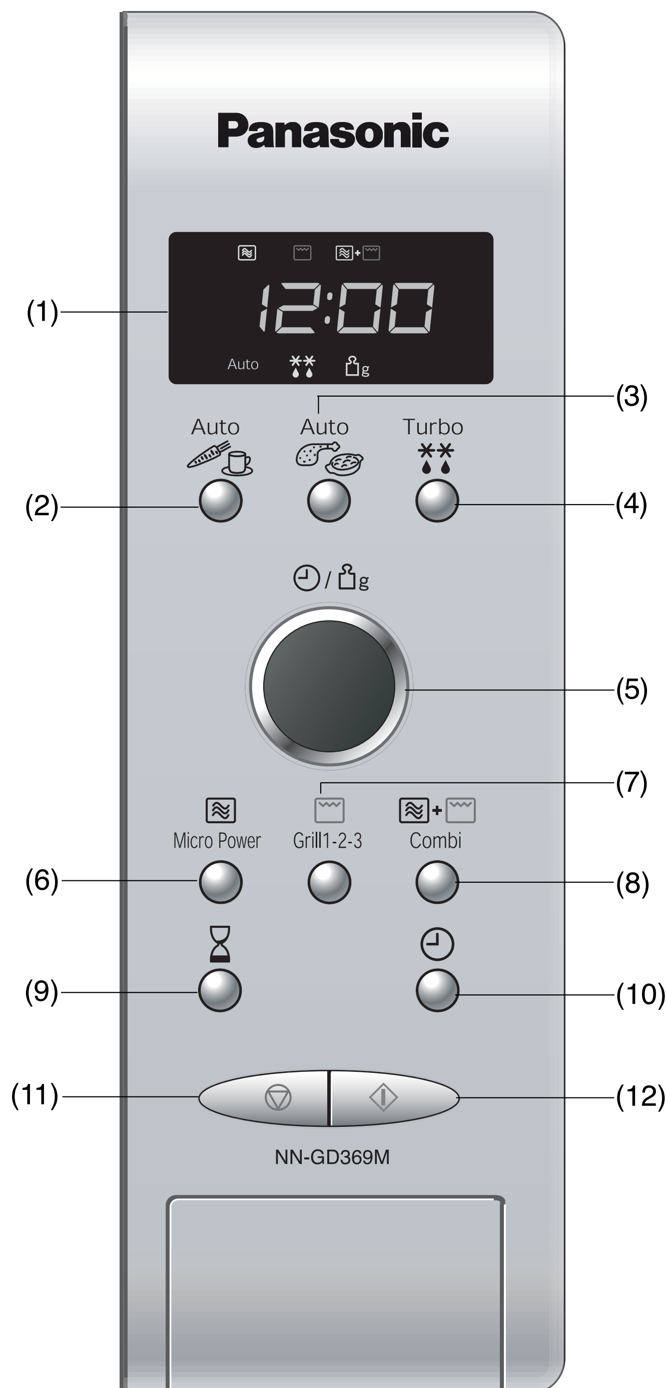


1. **Przycisk otwierania drzwiczek**
   Naciśnij w celu otwarcia drzwiczek. W razie otwarcia drzwiczek w czasie gotowania, proces gotowania zostaje tymczasowo wstrzymany bez kasowania wcześniej wprowadzonych ustawień. Gotowanie zostaje wznowione po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku START.
2. **Okienko kuchenki**
3. **System blokady zabezpieczającej drzwi**
4. **Otwór wentylacyjny kuchenki**
5. **Panel sterowania**
6. **Szklany talerz obrotwy**
7. **Pierścień z rolkami**
8. **Zewnętrzne otwory wentylacyjne**
9. **Ruszt**
10. **Talerz Panacrunch**
11. **Uchwyt**
12. **Kabel zasilający**
13. **Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia)**

Polski

Panele kontrolne

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Wyświetlacz
(2) Programy automatyczne z uwzględnieniem wagi - MIKROFALE
(3) Programy automatyczne z uwzgędnieniem wagi - KOMBINACJA
(4) Programy automatycznego rozmrażania zależnie od wagi produktu w trybie Turbo
(5) Pokrętło czasu/wagi
(6) Poziomy mocy kuchenki mikrofalowej
(7) Przycisk grilla
(8) Przycisk ustawiania gotowania kombinacyjnego
(9) Przycisk Opóźnienia / Odstawienia
(10) Zegar
(11) Przycisk stop/kasowanie:
Przed gotowaniem:
jedno naciśnięcie kasuje instrukcje.
W czasie gotowania:
jedno naciśnięcie czasowo wstrzymje program gotowania. Kolejne naciśnięcie kasuje wszystkie instrukcje i na wyświetlaczu pojawi się godzina.
(12) Przycisk start

* Wygląd panelu może się różnić od prezentowanego (zależnie od koloru) ale funkcje przycisków pozostają takie same.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

Uwaga:

1. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana.
2. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po pierwszym podłączeniu do zasilania oraz po zakończeniu danej pracy.

Sygnał dźwiękowy

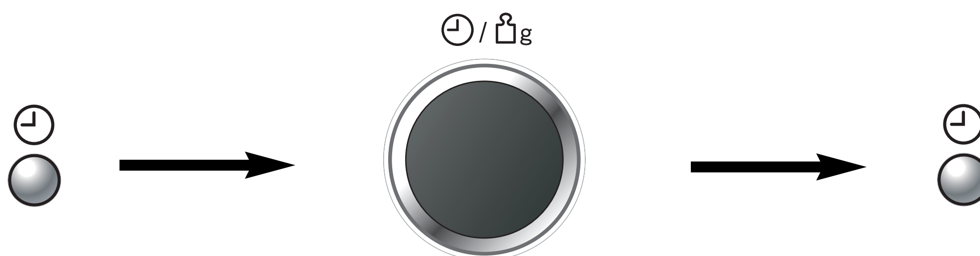
Przy odpowiednim naciśnięciu przycisku słychać będzie sygnał dźwiękowy. Jeżeli po naciśnięciu przycisku sygnału nie słychać oznacza to, że kuchenka nie przyjęła lub nie może przyjąć instrukcji. Po zakończeniu gotowania rozlegnie się pięć sygnałów dźwiękowych.

Uwaga:

Jeżeli dana operacja została nastawiona ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę. Wyświetlacz zaś powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu.

Ustawianie zegara w kuchenkach

Gdy kuchenkę po raz pierwszy włącza się do sieci, w okienku wyświetlacza pojawia się “88:88”.



- **Wciśnij Zegar raz.** Dwukropek zacznie migać.
- **Wprowadź czas, obracając pokrętło czasu/wagi.** Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.
- **Wciśnij Zegar.** Dwukropek przestanie migać Czas jest ustawiony.

Uwaga:

1. W celu ponownego ustawienia czasu należy powtarzać czynności od 1 do 3.
2. Zegar wskazywać będzie prawidłowy czas dopóki kuchenka będzie włączona do gniazdka i zasilana prądem.
3. Zegar jest 24-godzinny, tzn. 2 po południu = 14:00, a nie 2:00.

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi

Użycie tej funkcji zablokuje regulatory kuchenki, jednakże, drzwiczki nadal będzie można otworzyć. Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub czas.

Aby włączyć zabezpieczenie:



- **Naciśnij trzykrotnie przycisk start.** Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona. Taki symbol ‘_ _ _ _’ będzie widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



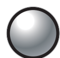
- **Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie.** Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

UWAGA: Aby włączyć blokadę, należy w czasie 10 sekund trzykrotnie nacisnąć przycisk startu.

Gotowanie i rozmrażanie mikrofalowe w kuchenkach

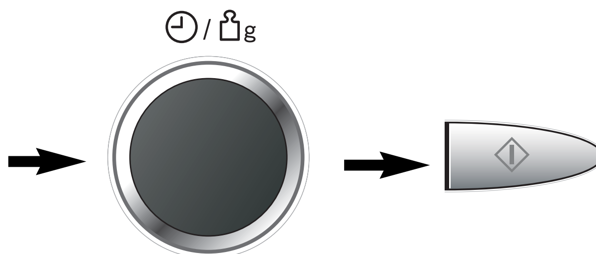
Przy korzystaniu z kuchenki szklany talerz obrotowy musi być zawsze na swoim miejscu.





Ustawianie mocy

1 naciśnięcie	Duża	**850 Watów**
2 naciśnięcia	Rozmrażanie	**270 Watów**
3 naciśnięcia	Średnia	**600 Watów**
4 naciśnięcia	Niska	**440 Watów**
5 naciśnięć	Bardzo Niska	**250 Watów**
6 naciśnięć	Utrzymywanie ciepła	**100 Watów**



- **Naciśnij przycisk mocy mikrofalowej.** Wybierz żądany poziom mocy - wskaźnik kuchenki mikrofalowej zapala się i na wyświetlaczu pokazuje się wybrana moc.
- Ustaw czas gotowania, używając pokrętła czasu/wagi (Moc- DUŻA: do 30 minut Inne poziomy mocy: do 90 minut).
- **Naciśnij start.** Program gotowania rozpocznie się, zaś na okienku wyświetlaczu pokazywane będzie odliczanie ¨w dół¨.

OSTRZEŻENIE: **Kuchenka mikrofalowa automatycznie rozpocznie pracę w pozycji DUŻA moc, jeżeli czas gotowania zostanie wybrany bez uprzedniego ustawienia poziomu mocy.**

Gotowanie wieloetapowe

Kuchenka umożliwia podgrzewanie 3 etapowe, można zaprogramować 3 różne instrukcje, a urządzenie przełączy się automatycznie z jednego ustawienia mocy na drugie (powtórzyć wskazane wyżej czynności 1 i 2, ale nacisnąć Start dopiero po wprowadzeniu obu etapów).

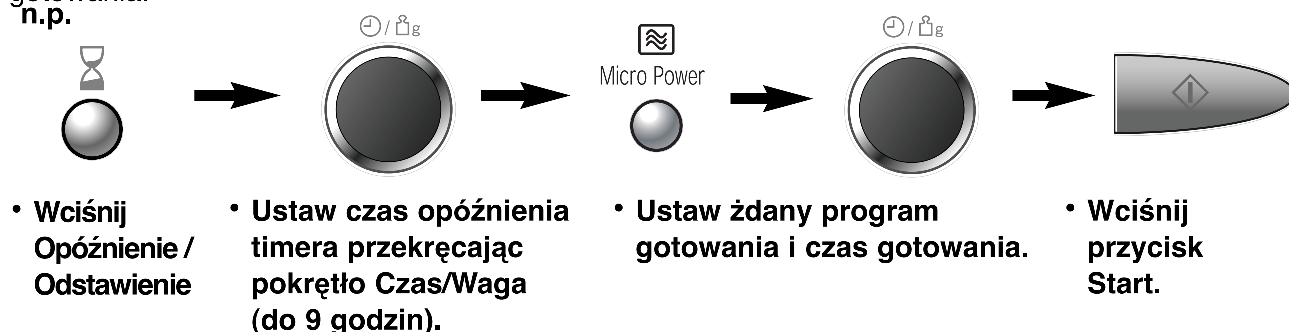
Uwaga:

Przycisk automatycznego programu rozmrażania można zaprogramować jedynie w pierwszym etapie.

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania (Timer)

Korzystając z przycisku Timer/Zatrzymanie możemy zaprogramować moment rozpoczęcia gotowania.

n.p.



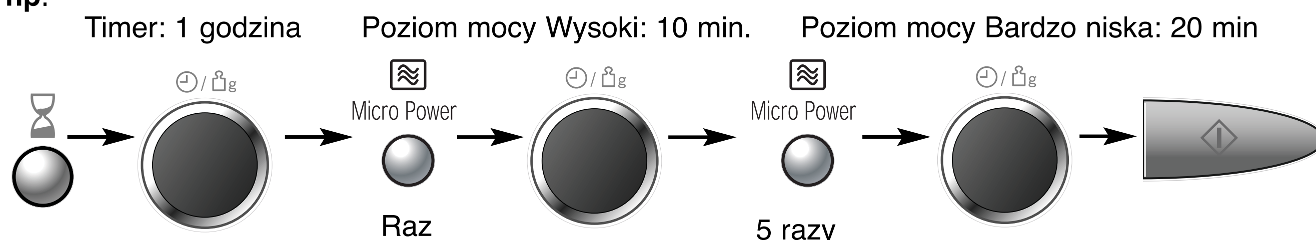
- **Wciśnij Opóźnienie / Odstawienie**
- **Ustaw czas opóźnienia timera przekręcając pokrętło Czas/Waga (do 9 godzin).**
- **Ustaw żdany program gotowania i czas gotowania.**
- **Wciśnij przycisk Start.**

UWAGA:

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramowac przy pomocy gotowania z timerem.

np.

Timer: 1 godzina   Poziom mocy Wysoki: 10 min.   Poziom mocy Bardzo niska: 20 min



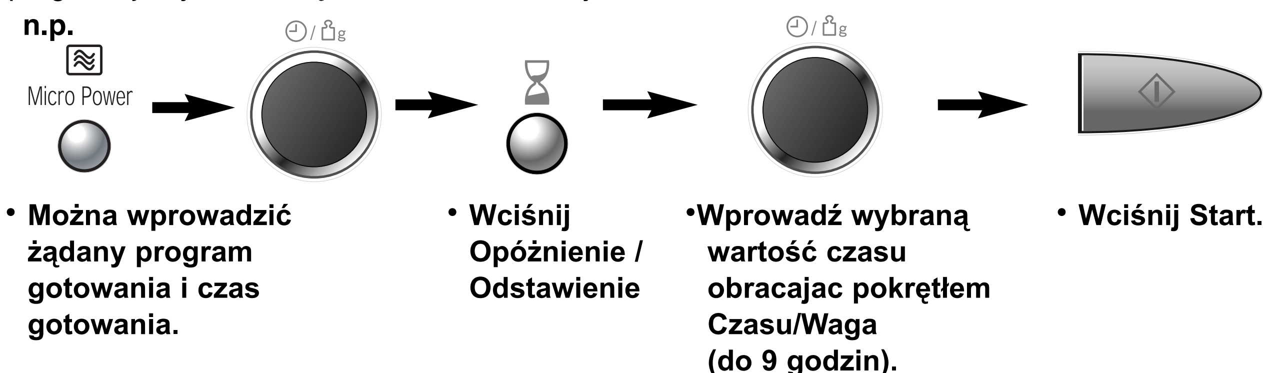
2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.

3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).

Funkcja Zatrzymania

Korzystając z przycisku Timer/Zatrzymanie ustawiamy czas zatrzymania po gotowaniu lub też programujemy kuchenkę z timerem minutowym.

n.p.



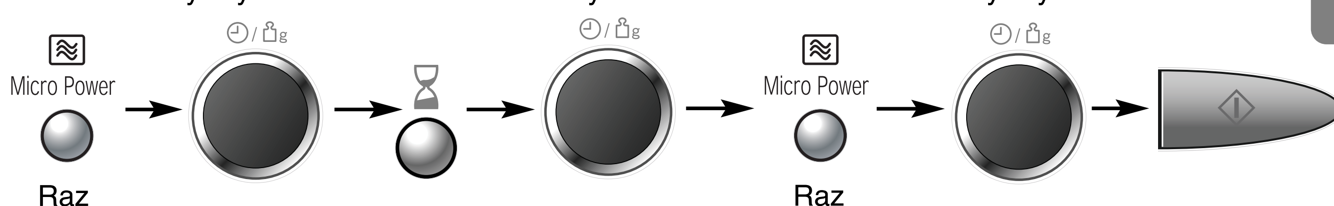
- **Można wprowadzić żądany program gotowania i czas gotowania.**
- **Wciśnij Opóźnienie / Odstawienie**
- **Wprowadź wybraną wartość czasu obracajac pokrętłem Czasu/Waga (do 9 godzin).**
- **Wciśnij Start.**

UWAGA:

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy funkcji Zatrzymania.

np.

Poziom mocy Wysoki: 4 min.   Czas Zatrzymania: 5 min.   Poziom mocy Wysoki: 2 min.



2. Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji Czas Zatrzymania lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.

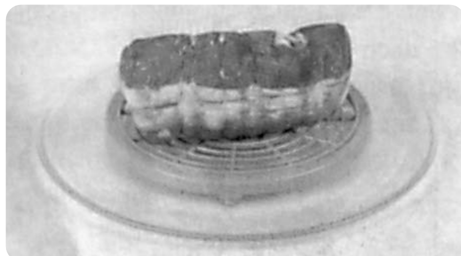
3. Funkcję tę można stosowac jako timer. W tym przypadku należy wcisnąć Timer/Zatrzymanie, ustawic czas i wcisnąć Start.

Rozmrażanie

Jak rozmrażać

Postęp rozmrażania należy sprawdzać kilkakrotnie, nawet jeżeli korzysta się z funkcji automatycznych. Pamiętaj o konieczności zachowania czasu dochodzenia.

CZASY DOCHODZENIA



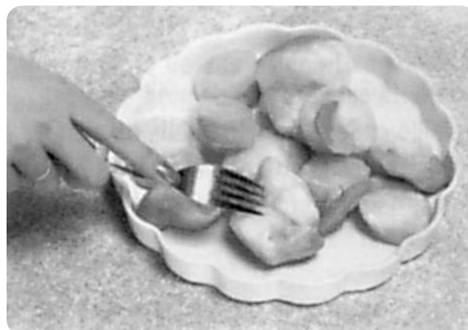
Pojedyncze porcje jedzenia można gotować (piec) niemal natychmiast po rozmrożeniu. Normalną rzeczą jest, że duże porcje żywności będą w środku zamrożone. Przed pieczeniem należy pozostawić je na dochodzenie przez okres **co najmniej 1 godziny**. W czasie dochodzenia temperatura zostaje rozprowadzana równomiernie i jedzenie rozmraża się w wyniku przewodnictwa. Uwaga: Jeżeli jedzenie nie ma być natychmiast przyrządzane (pieczone), należy włożyć je do lodówki. W żadnym przypadku nie należy ponownie zamrażać jedzenia jeżeli nie zostało ono przedtem ugotowane.

Pieczeń z kością i drób

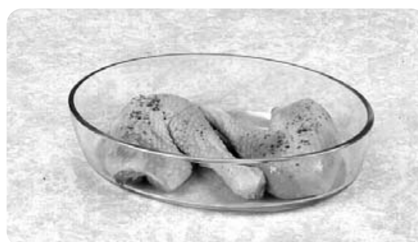


Zaleca się położenie pieczeni na odwróconym talerzu lub plastikowej kratce, aby nie leżała w soku z mięsa. Ważne jest, aby zapewnić ochronę delikatnym lub wystającym częściom tej potrawy używając do tego celu kawałków folii aluminiowej co zapobiegnie nadmiernemu spieczeniu tych części. Używanie małych kawałków folii aluminiowej w kuchence nie jest niebezpieczne pod warunkiem, że **nie dotykają one ścianek kuchenki.**

MIĘSO MIELONE LUB KAWAŁKI MIĘSA ORAZ OWOCE MORZA



Z uwagi na to, że tego rodzaju żywność szybciej rozmraża się po stronie zewnętrznej, pamiętać należy, aby je rozdzielać, rozbijać bloki na mniejsze kawałki przez cały czas rozmrażania i wyjmować pojedynczo, gdy się rozmroziły.



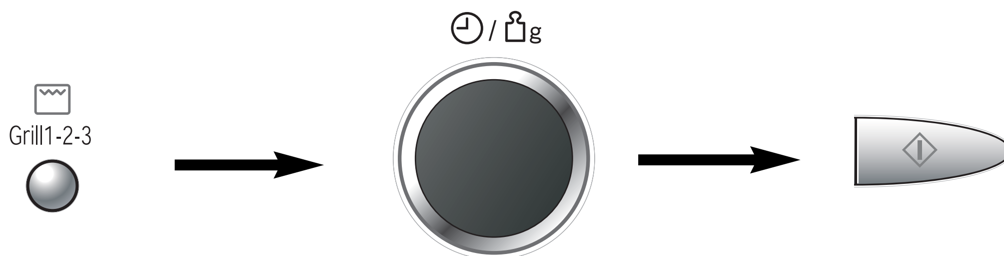
MAŁE PORCJE ŻYWNOŚCI

Kotlety schabowe i porcje kurczaka należy możliwie najszybciej porozdzielać, aby rozmrażanie mogło postępować równomiernie. Części tłuste oraz wystające rozmrażają się szybciej. Umieścić je należy w środku talerza lub osłonić je.

CHLEB

Dla rozmrożenia środka bochenka należy pozostawić go na pewien czas na dochodzenie. Czas ten można skrócić oddzielając od siebie poszczególne kromki lub krojąc bułki i bochenki na połowę.

Pieczenie na rożnie



- Naciśnij przycisk rożna (grilla) celem wyboru poziomu
  1 naciśnięcie grilla 1 (wysoki)
  2 naciśnięcia grilla 2 (średni)
  3 naciśnięcia grilla 3 (niski)
  Wskaźnik rożna zapala się i na wyświetlaczu pojawia się poziom rożna (1, 2 lub 3).

- Ustaw czas opiekania przy pomocy pokrętła czasu/wagi (do 90 minut).

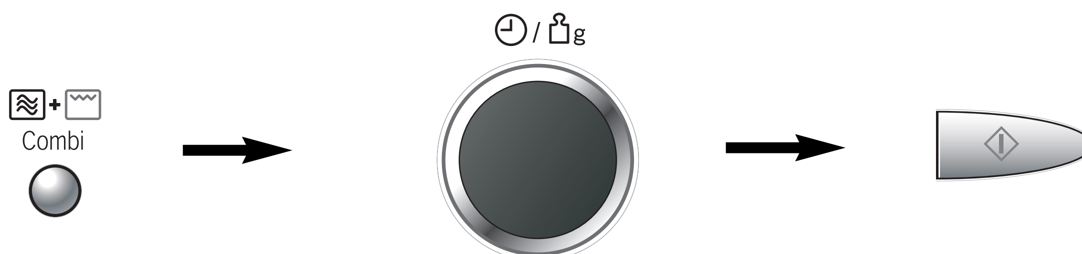
- Naciśnij start. Na wyswietlaczu zacznie się odliczanie czasu ¨w dół¨.

Uwaga:

1. Pieczoną potrawę należy umieścić na ruszcie ustawionym na talerzu obrotowym. Pod spodem ustawić należy żaroodporne naczynie do którego ściekać będzie tłuszcz i soki.
2. Potrawy grillowanej nie należy nigdy przykrywać.
3. Grilla NIE WOLNO wstępnie podgrzewać.
4. Grill działa tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Używanie grilla przy otwartych drzwiczkach nie jest możliwe.
5. Przy programie tylko GRILL żadna energia mikrofalowa nie jest wydzielana.
6. Większość potraw wymaga odwrócenia w połowie czasu przyrządzania. Przy przewracaniu potrawy otworzyć należy drzwiczki i OSTROŻNIE wyjąć ruszt używając przy tym rękawic do pieca.
7. Po przewróceniu włożyć potrawę z powrotem do kuchenki i zamknąć drzwiczki. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć jeszcze należy przycisk START. W okienku wyświetlacza wznowione zostanie odliczanie ¨w dół¨ pozostałego czasu pieczenia. W trakcie pieczenia można otworzyć drzwiczki kuchenki w dowolnym momencie, aby sprawdzić stan potrawy.
8. W czasie pieczenia Grill będzie zapalać się i gasnąć - jest to normalne. Po każdorazowym użyciu grilla, a przed ponownym gotowaniem mikrofalowym lub metodą kombinowaną, kuchenkę należy umyć.

OSTRZEŻENIE: Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Gotowanie kombinacyjne



• Naciśnij przycisk gotowania kombinacyjnego celem wyboru poziomu. Wskaźnik wyboru gotowania kombinacyjnego zapala się a na wyświetlaczu pojawia się poziom przyrządzania kombinacyjnego (1, 2 lub 3).

• Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętła czasu/wagi (do 90 minut).

• Naciśnij start. Czas pokazywany będzie przez odliczanie "w dół"

Naciśnij	Poziom	MW	Grill
1 raz	kombi 1	440W	1100W
2 razy	kombi 2	250W	1100W
3 razy	kombi 3	440W	950W

Przy przyrządzaniu potrawy metodą kombinacyjną, energia mikrofalowa szybko gotuje potrawę, zaś grill daje jej tradycyjne przypieczenie i chrupkość.

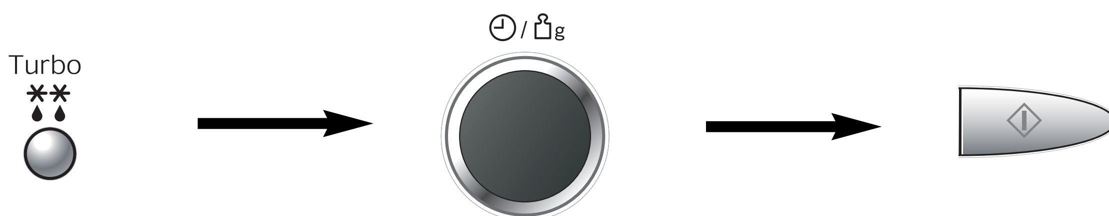
Uwaga:

1. Ruszt do grilla jest do używania przy przyrządzaniu potraw metodą **kombinacyjną** oraz przy pieczeniu na grillu. W żadnym przypadku nie należy używać jakichkolwiek innych metalowych akcesoriów, niż te, jakie wchodzą w skład wyposażenia kuchenki. Pod spodem umieszczać należy żaroodporne naczynie na tłuszcz i soki.
2. Ruszt do grilla używać jedynie we wskazany sposób. NIE UŻYWAĆ jeżeli waga potrawy w kuchence nie przekracza 200g na programie ustawianym ręcznie. Niewielkich ilości jedzenia nie należy gotować metodą **kombinacyjną**, najlepiej używać SAMEGO GRILLA albo SAMEGO GOTOWANIA MIKROFALOWEGO.
3. Przy gotowaniu **kombinacyjnym** potraw nie należy nigdy przykrywać.
4. Przy metodzie **kombinacyjnej** NIE PODGRZEWAĆ wstępnie grilla.
5. Jeżeli waga potrawy będzie niewłaściwa, uszkodzony będzie ruszt do grilla lub jeżeli omyłkowo używany będzie w kuchence pojemnik metalowy - może pojawić się iskrzenie. Iskrzenie objawia się niebieskim światłem we wnętrzu kuchenki. W takim przypadku kuchenkę należy natychmiast wyłączyć.
6. Niektóre potrawy należy gotować metodą kombinacyjną bez używania rusztu do grilla, np. pieczenie, zapiekanki, ciasta z nadzieniem czy puddingi. Potrawę należy umieścić w żaroodpornym niemetalowym naczyniu i ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.
7. NIE UŻYWAJ plastikowych naczyń przeznaczonych do kuchenek MIKROFALOWYCH przy programach **kombinacyjnych** (chyba że nadają się one do gotowania metodą **kombinacyjną**). Naczynia muszą być zdolne do wytrzymywania temperatury znajdującego się u góry rożna -idealnie do tego celu nadaje się szkło żaroodporne np. Pyrex lub naczynia ceramiczne.
8. NIE UŻYWAJ w kuchence własnych metalowych naczyń kuchennych ani puszek, gdyż mikro fale nie będą wówczas równomiernie penetrować całej porcji żywności.

OSTRZEŻENIE: Ruszt do grilla musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem obrotowym znajdującym się na właściwym miejscu. Wyjąć ruszt do grilla z kuchenki trzymając mocno ruszt razem z żaroodpornym naczyniem. Do wyjmowania akcesoriów używać rękawic ochronnych do pieca. Ze względu na wysokie temperatury nigdy nie dotykaj zewnętrznej powierzchni okienka ani żadnych elementów metalowych drzwiczek lub wnętrza pieca przy wkładaniu lub wyjmowaniu pieczonych porcji.

Automatyczne rozmrażanie z uwzględnie-niem wagi

Funkcja ta umożliwia rozmrażanie żywności stosownie do jej wagi.



- **Wybierz żądany program automatycznego rozmrażania 1 naciśnięcie małe kawałki 2 naciśnięcia duży kawałek** Na wyświetlaczu pojawia się numer programu auto. Zapalają się światełka auto oraz defrost (rozm-rażanie).
- **Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.** Przekręcając pokrętło powoli zmieniamy wagę co 10g. Przekręcając pokrętło szybko zmieniamy wagę co 100g.
- **Naciśnij przycisk start. Pamiętaj o zamieszaniu lub odwróceniu potrawy w czasie rozmrażania.**

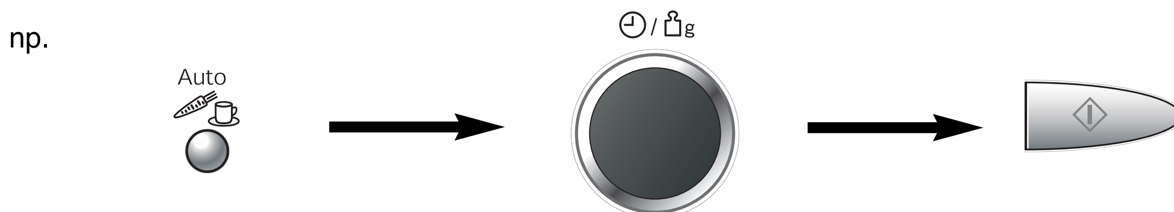
Program	Waga min - max	Wskazówki
1 Małe kawałki	100 - 1000g	Małe kawałki mięsa, kiełbaski, mięso mielone, filety rybne, steki, kotlety schabowe (każdy od 100g do 400g).Przewróć/zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
2 Duży kawałek	400 - 2000g	Duże kawałki mięsa, pieczeń, cały kurczak, duży kawałek ryby. Przewróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

WAżNE: zob. wskazówki dot. rozmrażania podane na str. PI-9.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Funkcja ta umożliwia gotowanie potraw stosownie do wagi. Wagę należy wprowadzać w gramach.

np.



- **Wybierz żądaną kategorię.** Podświetlony zostanie wskaźnik auto, a na wyświ-etlaczu pojawia się numer programu.
- **Ustaw wagę produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.** Przekręcając pokrętło powoli zmieniamy wagę co 10g. Przekręcając pokrętło szybko zmieniamy wagę co 100g.
- **Naciśnij przycisk start.**

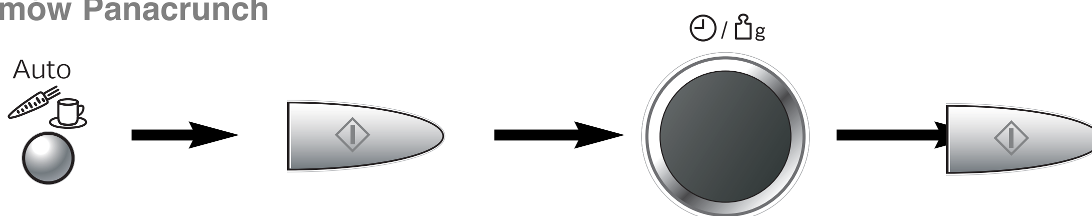
Polski

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Program	Zalecana waga	Akcesoria	Instrukcje
Auto **1 naciśnięcie** **PODGRZEWANIE ŚWIEŻYCH POTRAW NA TALERZACH**	150 - 1200g		**Odgrzewanie świeżo przygotowanego posiłku na talerzu lub posiłku w naczyniu żaroodpornym.** Wszystkie posiłki muszą być gotowane wcześniej. Powinny być w temperaturze około. +5°C. Wybieramy program świeży posiłek (1 wciśnięcie na płycie programów kuchenki mikrofalowej). Mieszamy po usłyszeniu sygnału akustycznego. Odstawiamy na kilka minut. Upewniamy się, czy posiłek nie jest nadal wrzący przed podaniem. Duże porcje ryby / mięsa w chudym sosie mogą wymagać dłuższego gotowania.
Auto **2 naciśnięcia** **PODGRZEWANIE FILIŻANKA/ CZARA**	1 filiżanka - 150g 1 kubek - 300g 2 kubki - 600g		**Odgrzewanie 1 filiżanki (150g), 1 kubka (300g) lub 2 kubków (600g) gorącego napoju (np. herbata, kawa, mleko, lub zupa).** Wybieramy program odgrzewanie filiżanka/kubek (2 wciśnięcia na płycie programów kuchenki mikrofalowej). Wprowadzamy wagę 150, 300 lub 600 g i wciskamy start.
Auto **3 naciśnięcia** **GOTOWANIE ŚWIEŻYCH WARZYW**	200 - 1100g		**Gotowanie świeżych warzyw.** Umieszczamy przygotowane warzywa w odpowiednio dużym pojemniku. Zalewamy 1 łyżką stołową wody na 100 g warzyw. Przykrywamy folią, lub pokrywką z otworami. Wybieramy program świeże warzywa (3 wciśnięcia na płycie programów kuchenki mikrofalowej). Obracamy / mieszamy po usłyszeniu sygnału akustycznego.
Auto **4 naciśnięcia** **GOTOWANIE ŚWIEŻYCH RYB**	200 - 900g		**Gotowanie świeżej ryby.** Umieszczamy rybę w odpowiednio dużym pojemniku, dodajemy 2 łyżki stołowe (30 ml) wody. Przykrywamy folią, lub pokrywką z otworami. Wybieramy program świeża ryba (4 wciśnięcia na płycie programów kuchenki mikrofalowej).

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Programów Panacrunch

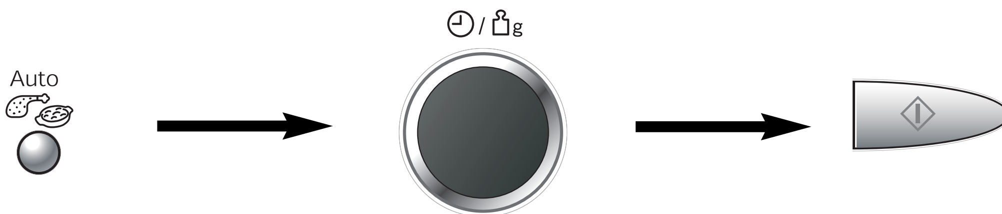


1. Wybierz żądany program i umieść Panacrunch talerz w kuchence bezpośrednio na talerzu szklanym.
2. Naciśnij przycisk start, aby wstępnie podgrzać talerz Panacrunch.
3. Po wstępnym pod-grzaniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż produkty do talerza Panacrunch, ustaw wagę.
4. Naciśnij przycisk start.

Program	Zalecana waga	Akcesoria	Instrukcje
Auto **1 naciśnięcie** **MROŻONA PIZZA**	150 - 480g		**Do podgrzewania, nadawania kru-chości na spodzie i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy.** Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza Panacrunch.
Auto **2 naciśnięcia** **ŚWIEŻA PIZZA**	150 - 480g		**Do podgrzewania, nadawania kru-chości na spodzie i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy.** Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza Panacrunch.
Auto **3 naciśnięcia** **ŚWIEŻE CIASTO Z OWOCAMI / QUICHE**	130 - 500g		**Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumienia-nia wierzchu kupionego, świeżego ciasta z owocami.** Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza Panacrunch.
Auto **4 naciśnięcia** **ZAMROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE**	150 - 400g		**Do podgrzewania, nadawania kru-chości i przyrumieniania zam-rożonych produktów ziemni-aczanych.** Po wcześniejszym podgrza-niu talerza, rozłóż produkty ziemnia-czane w talerzu Panacrunch. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.

Automatyczne gotowanie / podgrzewanie z uwzględnieniem wagi

Funkcja ta umożliwia gotowanie potraw stosownie do wagi. Wagę należy wprowadzać w gramach.
np.



- **Wybierz żądaną kategorię.** Wskaźnik auto zostaje podświetlony, a na wyświetlaczu pojawia się numer programu.
- **Ustaw wagę produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.** Przekręcając pokrętło powoli zmieniamy wagę co 10g. Przekręcając pokrętło szybko zmieniamy wagę co 100g.
- **Naciśnij przycisk start.**

Program	Zalecana waga	Akcesoria	Instrukcje
Auto **5 naciśnięć** **ZAPIEKANKI ZAMROŻONE**	300 - 1000g		**Odgrzewanie, zarumienianie i dodawanie kruchości z wierzchu ugotowanej wcześniej i zamrożonej zapiekanki.** Taki program jest odpowiedni w przypadku mrożonych lasagne, cannelloni, plasterków ziemniaków położonych na wierzchu potrawy, zapiekanek mącznych. Usuwamy całe opakowanie i umieszczamy mrożoną zapiekankę w żaroodpornym naczyniu na szklanym talerzu obrotowym. Wybieramy program mrożona zapiekanka (5 wciśnięć na płycie programów kuchenki mikrofalowej).
Auto **6 naciśnięć** **GOTOWANIE KAWAŁKÓW ŚWIEŻEGO KURCZAKA**	150 - 1000g		**Gotowanie świeżych kawałków kurczaka.** np. piersi, udka, podudzia i ćwiartki. Umieszczamy w żaroodpornym naczyniu na ruszcie metalowym na szklanym talerzu obrotowym. Wybieramy program świeże kawałki kurczaka (6 wciśnięć na płycie programów kuchenki mikrofalowej). Przekręcamy po usłyszeniu sygnału akustycznego.
Auto **7 naciśnięć** **CHLEB/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Odgrzewanie mrożonego chleba, bułek i rogalików francuskich.** Usuwamy całe opakowanie i umieszczamy mrożoną zapiekankę w żaroodpornym naczyniu na ruszcie metalowym na szklanym talerzu obrotowym. Wybieramy program chleb/rogaliki (7 wciśnięć na płycie programów kuchenki mikrofalowej). Obracamy po usłyszeniu sygnału akustycznego.

Talerz Panacrunch

Idea

Niektóre produkty żywnościowe przygotowywane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękkie i wilgotne skórki lub spody. Twój, należący do wyposażenia, talerz Panacrunch przyrumieni i doda kruchości pizzy, ciastom, sękaczom, pieczywu, uzyskując taki efekt jak w zwykłej kuchni. Twój talerz Panacrunch firmy Panasonic działa na trzy sposoby: podgrzewa talerz, absorbując mikrofale, podgrzewa żywność bezpośrednio przez mikrofale oraz opieka żywność grillem. Dno talerza Panacrunch do pizzy pochłania mikrofale i zamienia je w ciepło. Następnie, ciepło to jest przekazywane przez talerz do żywności. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę antyadhezyjną.

Korzystanie z talerza do Panacrunch (Obsługa ręczna)

- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj w trybie kombinacynym 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kiełbaski czy hamburgery, talerz Panacrunch posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij Panacrunch talerz z kuchenki i umieść na talerzu żywność. Użyj uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawiczek, gdyż talerz będzie bardzo gorący. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, żywność należy umieścić na talerzu natychmiast po jego wstępnym podgrzaniu. Działanie funkcji "gorącego talerza" nie może być gwarantowane w trybie opóźnionego rozpoczęcia podgrzewania/gotowania.

Uwagi:

1. Nie podgrzewaj talerza do Panacrunch talerz dłużej niż 8 minut.
2. Talerz Panacrunch stawiaj zawsze na środku szklanego talerza obrotowego i upewnij się, że nie dotyka żadnej ścianki wnętrza kuchenki. W przeciwnym razie, może nastąpić iskrzenie, które może uszkodzić wnętrze kuchenki.
3. Talerza Panacrunch używaj zawsze na szklanym talerzu obrotowym. Nie używaj go z rusztem.
4. Używaj zawsze uchwytu do talerza Panacrunch lub kuchennych rękawiczek, gdy będziesz operował gorącym talerzem.
5. Przed przyrządzaniem potraw należy usunąć wszelkie opakowania.
6. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych na gorącym talerzu Panacrunch, gdyż mogą się zapalić.
7. talerz Panacrunch może być używany w zwykłej kuchni.
8. W celu uzyskania jak najlepszego efektu, talerz Panacrunch powinien być używany w trybie kombinacynym

   GRILLA i MIKROFAL.

Obchodzenie się z talerzem Panacrunch

- Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłoby to powierzchnię antyadhezyjną.
- Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza.
- Talerz można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.



Pytania (P) i odpowiedzi (O)

P: Dlaczego kuchenka nie włącza się?

O: Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawna jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko. Jeśli okaże się, że niesprawna jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

P: Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?

O: Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.

P: Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?

O: Kuchenka mikrofalowa jest tak zaprojektowana, aby nie akceptować błędnego programu. Na przykład: nie akceptuje programu czwartego etapu.

P: Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?

O: Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchence. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.

P: Czy mogę używać w kuchence mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?

O: Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na GRILLU. W niektórych termometrach, metal może powodować iskrzenie w kuchence i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO
.

P: Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?

O: Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.

P: Kuchenka przestaje podgrzewać potrawy za pomocą mikrofal, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat ‘H97’ lub ‘H98’. Dlaczego?

O: Taki komunikat oznaczą, ze wystapił problem z systemem generowania mikrofal. Prosimy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelek drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.
   NIE UŻYWAJ DOSTĘPNYCH W HANDLU ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH do zwykłych kuchenek.
3. Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcie szyby.
4. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
5. Jeżeli panel sterowania zabrudzi się, należy oczyścić go miękką, suchą szmatką. Na panelu nie należy używać mocnych detergentów lub proszków ściernych. Przy czyszczeniu panelu kontrolnego pozostawić drzwiczki kuchenki otwarte, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu kuchenki. Po oczyszczeniu nacisnąć przycisk STOP/ANULUJ, aby wyzerować okno wyświetlacza lub przekręć WYŁĄCZNIK CZASOWY z powrotem do pozycji ZERO.
6. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
7. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
8. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ściance kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.

   Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.

   Pamiętaj aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
9. Podczas korzystania z Grilla lub trybu KOMBINACYJNEGO z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
10. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
11. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może dojśc do zniszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i do niebezpiecznych sytuacji.
13. Otwory wentylacyjne powinny być utrzymywane w czystości. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne znajdujące się na górze, na dole i z tyłu urządzenia nie są zatkane przez kurz lub inne zanieczyszczenia. Jeżeli otwory wentylacyjne są zatkane, isnieje możliwość przegrzania się kuchenki, co może wpłynąć negatywnie na jej działanie i możliwe jest narażenie się na niebezpieczne sytuacje.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	Maksymalnie: 1800 W
Mikrofale:	1125 W
Grill:	1100 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale: 850 W (IEC-60705)
Grill:	1100 W
Wymiary zewnętrzne:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Wymiary wnętrza kuchenki:	325 (Szer.) x 330 (Dług.) x 191 (Wys.) mm
Waga:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Hałas:	58.8 dB (EN60704)

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC). Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2" i posiada klasę bezpieczeństwa „B". Grupa „2" oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie fal elektromagnetycznych, przeznaczonych do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Klasa „B" oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.

Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.
Prawidłowe postępowanie w razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.
Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.
Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej

W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub z dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskej.
W razie potrzeby pozbycia się niniejszego produktu prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą celem uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.

Zgodnie z dyrektywą 2004/108/WE, artykuł 9 ust. (2)
Centrum Testowania Panasonic
Panasonic Service Europe, oddział Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Niemcy
Producent: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Instalace a zapojení

Prohlédněte mikrovlnnou troubu

Troubu vybalte, odstraňte veškerý obalový materiál a pečlivě ji prohlédněte, zda není poškozená, zda na ní nejsou promáčknutá místa, není poškozená západka a nejsou prasklá dvířka. Pokud zjistíte jakékoli poškození, neprodleně informujte prodejce. Poškozenou mikrovlnnou troubu neinstalujte.

Pokyny pro uzemnění

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT ŘÁDNĚ UZEMNĚNO, ABY NEDOŠLO K OHROŽENÍ ZDRAVÍ.
Pokud zásuvka není uzemněna, musí zákazník zajistit montáž řádně uzemněné zásuvky.

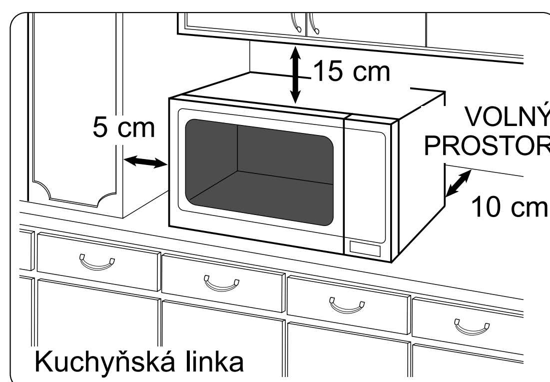
Provozní napětí

Síťové napětí musí odpovídat hodnotě napětí uvedené na štítku na troubě. Vyšší provozní napětí může způsobit požár nebo jiné poškození trouby.

Umístění trouby

Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

1. Umístěte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou.
2. Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
3. Trouba může správně fungovat pouze v případě, že je zajištěn dostatečný oběh vzduchu.



Instalace na kuchyňské lince:

a. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.

b. Pokud se trouba dotýká jednou stranou stěny, druhá strana nebo horní plocha musí být volná.

4. Neumisťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Nohy trouby by neměly být demontovány.
6. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti.
   Nepoužívejte ji venku.
7. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. Síťová šňůra by se neměla dotýkat vnějšího povrchu trouby. Zajistěte, aby se šňůra nedotýkala horkých dílů trouby. Síťová šňůra by neměla viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky. Síťová šňůra, vidlice ani trouba nesmějí být ponořeny do vody.
9. Nezakrývejte větrací mřížky na horní straně ani na zadní straně trouby. Jestliže jsou tyto otvory zakryty za chodu trouby, může dojít k jejímu přehřátí. V takovém případě je trouba chráněna tepelnou ochranou a může být spuštěna, až po vychladnutí.
10. Toto zařízení nelze ovládat externím časo vačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

Instalace a zapojení

VAROVÁNÍ

Důležité bezpečnostní pokyny

1. Těsnění dvířek a těsnicí plochy je třeba otřít vlhkým hadříkem.
   Je nutno zkontrolovat, zda těsnění dvířek a těsnicí plochy nejsou poškozeny. Pokud tomu tak je, trouba nesmí být používána, dokud závadu neodstraní servisní technik z autorizované opravny.
2. Nemanipulujte s dvířky, tělesem ovládacího panelu, koncovými vypínači ani s jinými částmi trouby nedovoleným způsobem a ani tyto díly neseřizujte a neopravujte. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie.
   Opravy musí provádět pouze kvalifikovaný opravář.
3. Nepoužívejte troubu, jestliže je poškozená SÍŤOVÁ ŠŇÚRA nebo VIDLICE, pokud není zajištěna její správná funkce, a dále ani v případě, že trouba je poškozená nebo upadla na zem. U trouby, jejíž opravu prováděl opravář, který nebyl vyškolen výrobcem, není zajištěna provozní bezpečnost.
4. Jestliže síťová šňůra je poškozená, výměnu musí provést výrobce, servisní středisko nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby nedošlo k ohrožení zdraví.
5. Děti smějí obsluhovat troubu bez dozoru pouze v případě, že byly řádně poučeny a pochopily, jaká nebezpečí hrozí v případě nesprávného používání.
6. Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
7. Toto zařízení nemohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly instruovány ohledně používání tohoto zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.

Pozor: Horké povrchy



Bezpečnostní předpisy

Používání trouby

1. Troubu používejte výhradně k přípravě pokrmů. Tato trouba je určena pouze k ohřevu nebo přípravě pokrmů. V troubě neohřívejte chemikálie ani jiné výrobky, které nejsou určeny k požívání.
2. Před použitím nádobí na vaření/nádob se přesvědčte, zda jsou vhodné do mikrovlnné trouby.
3. V mikrovlnné troubě nesušte noviny, oděvy ani jiné materiály, protože se mohou vznítit.
4. Není-li trouba v provozu, ukládejte do ní pouze nádoby a příslušenství určené pro mikrovlnný ohřev pro případ, že by byla náhodně zapnuta.
5. Trouba nesmí být používána v režimu MIKROVLNNÝ OHŘEV ani v režimu KOMBINOVANÝ OHŘEV, pokud v ní NEJSOU OHŘÍVÁNY POKRMY.
   V takovém případě může dojít k poškození zařízení.
6. Pokud se v troubě začne tvořit kouř nebo se objeví plameny, **stiskněte tlačítko STOP/ZRUŠIT nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ zpět na nulu a nechejte dvířka zavřená.**
   Vytáhněte síťovou šňůru ze zásuvky nebo povolte pojistku či vypněte jistič.

Funkce topného tělesa

1. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
2. Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části. Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.
   Poznámka: Po přípravě pokrmů v těchto režimech má i příslušenství velmi vysokou teplotu.
3. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu COMBINATION a GRILL silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.

Osvětlení trouby

Jestliže je nutné vyměnit žárovku osvětlení trouby, laskavě se obraťte na prodejce.

Příslušenství

Trouba je dodávána s různými druhy příslušenství. Vždy se řiďte pokyny pro použití příslušného příslušenství.

Skleněný talíř

1. Troubu neprovozujte, pokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě
2. V žádném případě nepoužívejte jiný skleněný talíř, pokud není určen přímo pro tuto troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nemyjte ho ani do něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
4. Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Pokud se varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru.To je však zcela normální.
6. Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném talíři.

Kruhová podložka

1. Kruhová podložka a dno trouby se mají často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a hromadění zbytků jídla.
2. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným podnosem.

Drátěný rošt

1. Drátěný rošt, který je určen pro opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.
2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev s MIKROVLNNÝM ohřevem nepokládejte kovovou nádobu přímo na drátěný rošt.
3. Drátěný rošt nepoužívejte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev.

Panacrunch Pánev – viz str. Cz-17

Důležité informace

1) Doby přípravy pokrmů

- Doba přípravy závisí na stavu, teplotě, množství a typu pokrmu.
- Nastavte minimální dobu přípravy, při níž nedojde k rozvaření pokrmu. Pokud není pokrm dostatečně prohřátý, můžete ho ohřívat poněkud déle.

  Poznámka: Jestliže překročíte dobu přípravy, dojde ke spálení pokrmu, který se může dokonce vznítit a poškodit vnitřek trouby.

2) Malé porce

- Malé porce potravin s nízkým obsahem vody se mohou spálit, vyschnout nebo vznítit, pokud jsou ohřívány příliš dlouhou dobu. Jestliže se materiály v troubě vznítí, ponechejte dvířka zavřená, vypněte troubu a vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky.

3) Vajíčka

- Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

4) Propíchnutí slupky

- Potraviny s neporézní slupkou, jako např. brambory, vaječné žloutky a párky je třeba před ohřevem v režimu MIKROVLNNÝ ohřev propíchnout.

5) Teploměr na měření teploty masa

- Pokud chcete při přípravě masa kontrolovat teploměrem, zda je pečeně nebo drůbež dostatečně propečená, musíte ji vyjmout z trouby. V mikrovlnné troubě nepoužívejte běžný teploměr, protože může vyvolat jiskření.

6) Tekutiny

- Při ohřevu tekutin, např. polévky, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny do varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou neočekávané vykypět.

  Je třeba provést následující opatření, které tomu zabrání:
  a) Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
  b) Tekutiny nesmějí být přehřívány.
  c) Kapalinu promíchejte, než nádobu vložíte do trouby, a znovu jí promíchejte v polovině doby ohřevu.
  d) Po ohřátí nechejte tekutinu krátce odstát v troubě a znovu ji zamíchejte, než ji opatrně vyjmete z trouby.

7) Papír/plastické hmoty

- Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky), pokud nejsou označeny jako vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nečistoty obsažené v recyklovaném papíru mohou vyvolat jiskření a/nebo vznícení nádob v průběhu ohřevu.
- Odstraňte uzávěry ze sáčků na pečení, než je vložíte do trouby.

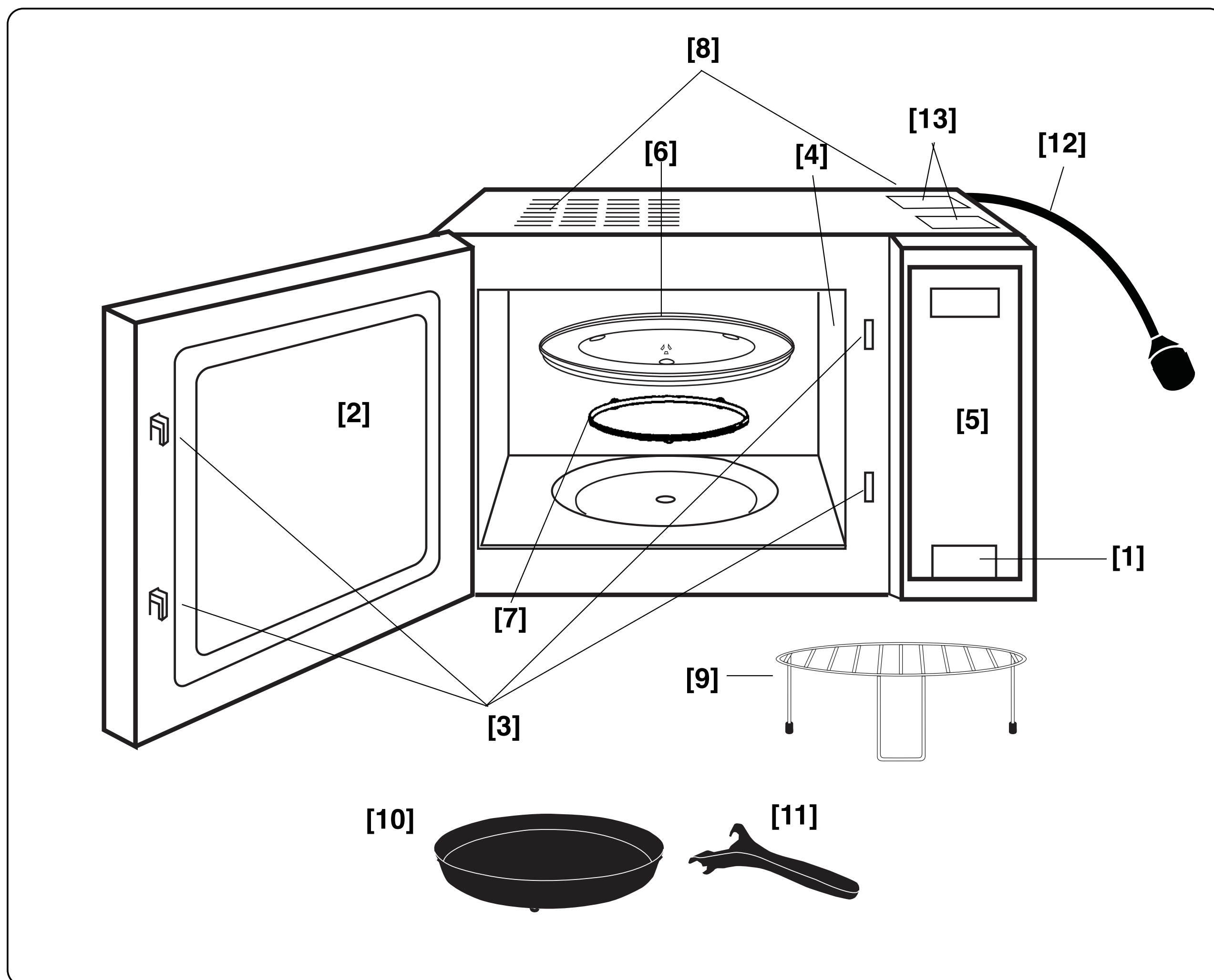
8) Nádoby na vaření/folie

- Neohřívejte zavřené konzervy ani láhve, protože mohou explodovat.
- Při mikrovlnném ohřevu by se neměly používat kovové nádoby ani nádobí s kovovými ozdobami. Takové nádoby mohou vyvolat jiskření.
- Jestliže při přípravě pokrmů používáte hliníkovou fólii, špízy nebo kovové nádoby, musí být uloženy ve vzdálenosti min. 2 cm od stěn a dvířek, aby nedošlo k přeskoku jisker.

9) Dětské láhve/nádoby s kojeneckou výživou

- Před vložením do trouby je třeba sejmout uzávěr a savičku nebo víčko z dětské láhve.
- Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat.
- Před podáváním je třeba zkontrolovat teplotu obsahu nádoby, aby nedošlo ke zranění dítěte.

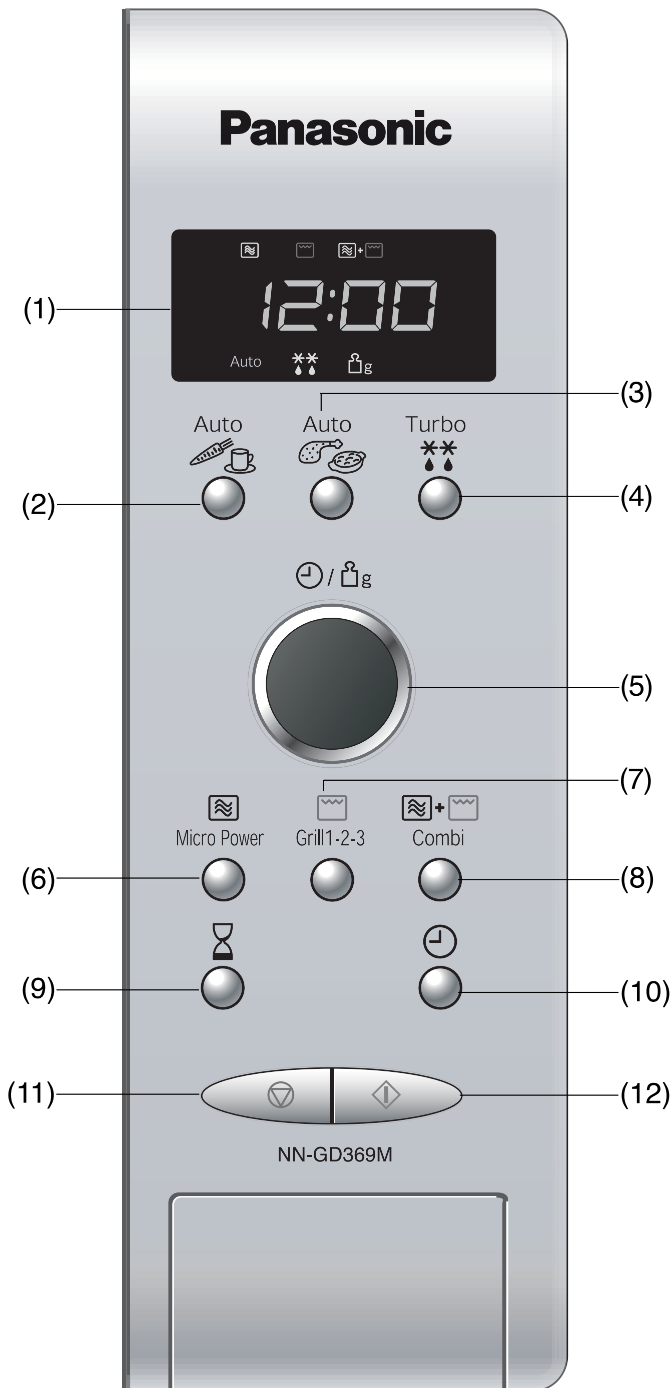
Popis



1. **Tlačítko pro uvolnění dvířek**
   Stisknutím otevřete dvířka. Pokud otevřete dvířka v průběhu přípravy pokrmu, ohřev se dočasně přeruší, aniž dojde k vymazání zvoleného nastavení. Spustí znovu ohřev, jakmile zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start.
2. **Okno ve dvířkách**
3. **Bezpečnostní uzavírací systém dvířek**
4. **Větrací mřížka trouby**
5. **Ovládací panel**
6. **Skleněný talíř**
7. **Kruhová podložka**
8. **Větrací mřížka trouby**
9. **Drátěný rošt**
10. **Panacrunch Pánev**
11. **Rukojeť**
12. **Síťový kabel**
13. **Výstražný štítek (Horké povrchy)**

Ovládací panely

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Displej
(2) Programy pro automatický mikrovlnný ohřev v závislosti na hmotnosti
(3) Programy pro automatický kombinovaný ohřev v závislosti na hmotnosti
(4) Tlačítko automatického zrychleného rozmrazování s vážením
(5) Nastavení času/hmotnosti
(6) Výkonové stupně mikrovlnného ohřevu
(7) Tlačítko pro ovládání grilu
(8) Tlačítko pro ovládání kombinovaného ohřevu
(9) Tlačítko Prodleva/Odstavení
(10) Hodiny
(11) Tlačítko Stop/Zrušit:
Před ohřevem:
Jedním stisknutím vymažete nastavení.
V průběhu přípravy:
Jedním stisknutím přerušíte program. Dalším stisknutím zrušíte všechna nastavení a na displeji se objeví aktuální čas.
(12) Tlačítko Start

* Vzhled panelu se může měnit (v závislosti na barevném provedení trouby), ale funkce ovládacích prvků je stejná.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

Poznámka:

1. Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas obrazovky bude snížen.
2. Při prvním zapojení a okamžitě po dokončení poslední operace se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Pípnutí Pouze u

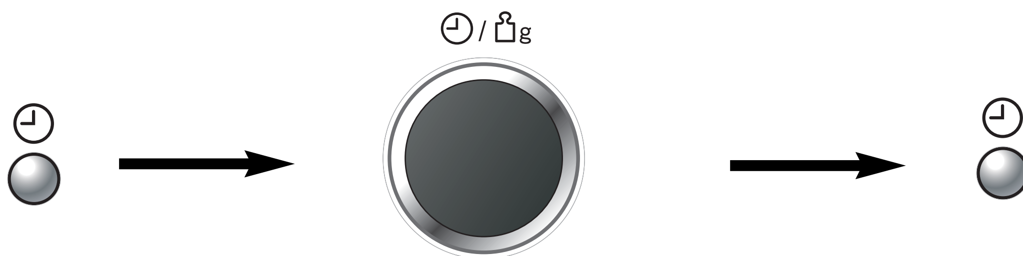
Jestliže tlačítko správně stisknete, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neozve se pípnutí, trouba nepřijala nebo nemůže přijmout instrukci. Na konci provedeného programu
rouba pípne pětkrát.

napfi.:

Jestliže je některá činnost nastavena a nestiskne se příslušný knoflík pro spuštění, trouba automaticky po šesti minutách tuto činnost zruší. Displej se vrátí zpět na režim hodin.

Nastavení hodin u trouby

Jakmile zapojíte troubu poprvé do zásuvky, na displeji se objeví “88:88”.



- **Jednou stiskněte tlačítko nastavení hodin.** Začne blikat dvojtečka.
- **Otáčením voliče času/hmotnosti zadejte čas.** Na displeji se zobrazí čas, přičemž bude blikat dvojtečka.
- **Stiskněte tlačítko nastavení hodin.** Dvojtečka přestane blikat, displej zobrazuje aktuální čas.

Poznámka:

1. Chcete-li vynulovat den, opakujte kroky 1 až 3.
2. Hodiny ukazují přesný čas, dokud je trouba připojena k síti.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24-hodinovém formátu, tzn. 2 pm = 14.00 a nikoli 2.00.

Dětská pojistka u trouby

Tato funkce umožňuje zablokovat všechny ovládací prvky trouby, avšak dvířka lze otevřít. Funkci je možné aktivovat, pokud displej zobrazuje dvojtečku nebo čas.

Nastavení: 

- **Stiskněte třikrát tlačítko Start.** Čas zobrazený na displeji zmizí, avšak není vymazán. Na displeji se objeví ‘_ _ _ _’.

Zrušení: 

- **Stiskněte třikrát tlačítko Stop/Zrušit.** Na displeji se znovu objeví čas.

POZNÁMKA: Dětskou pojistku aktivujete trojím stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

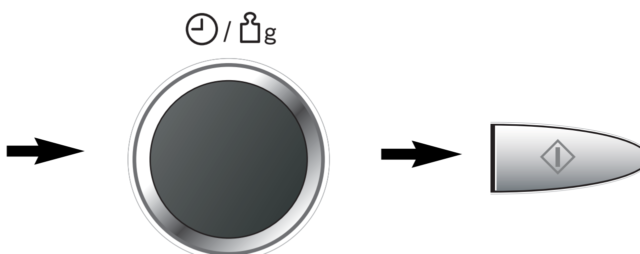
Mikrovlnný ohřev a rozmrazování

Při zapnutí se musí v troubě vždy nacházet skleněný talíř.





	Výkon	
1 stisknutí	Max. výkon	**850 W**
2 stisknutí	Rozmrazování	**270 W**
3 stisknutí	Střední výkon	**600 W**
4 stisknutí	Nízký výkon	**440 W**
5 stisknutí	Mírný var	**250 W**
6 stisknutí	Teplý	**100 W**



- **Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.** Zvolte požadovaný výkonový stupeň - světelná kontrolka mikrovlnného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkon.
- Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy (vysoký výkon: do 30 minut, ostatní výkony: do 90 minut).
- **Stiskněte tlačítko Start.** Tím je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.

POZOR: Trouba bude automaticky pracovat na MAXIMÁLNÍ výkon, pokud je doba přípravy zadána bez nastavení výkonu.

Vícestupňová příprava

Trouba umožňuje dvoustupňovou přípravu pokrmů, a tedy můžete zvolit dva různé programy a trouba bude automaticky přepínat mezi jednotlivými výkonovými stupni (opakujte kroky 1 a 2 popisované výše, avšak stiskněte Start po zadání obou stupňů).

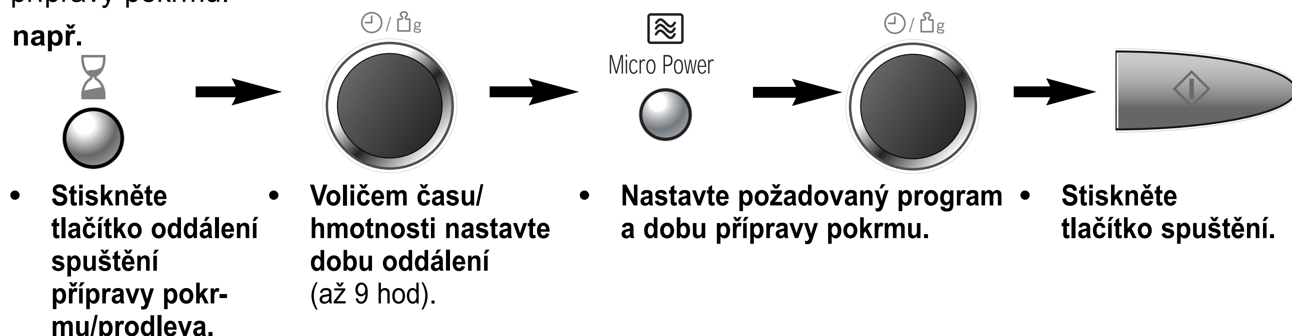
Poznámka:

Tlačítko pro automatickou přípravu/rozmrazování v závislosti na hmotnosti lze naprogramovat pouze v prvním stupni.

Oddálení spuštění přípravy pokrmu

Pomocí tlačítka oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva můžete naprogramovat oddálení přípravy pokrmů.

např.

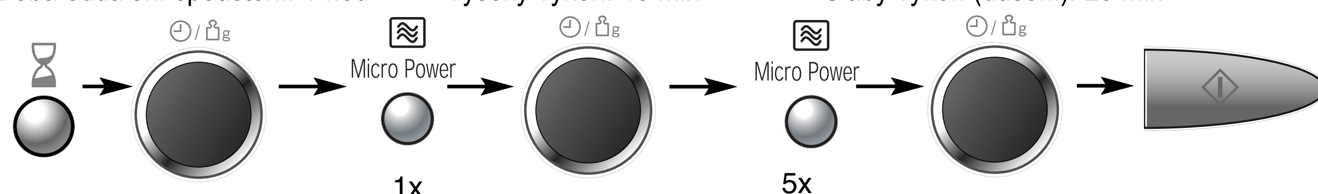


- **Stiskněte tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva.**
- **Voličem času/ hmotnosti nastavte dobu oddálení** (až 9 hod).
- **Nastavte požadovaný program a dobu přípravy pokrmu.**
- **Stiskněte tlačítko spuštění.**

Poznámka:

1. Lze naprogramovat třífázovou přípravu pokrmů, včetně oddálení spuštění přípravy.
   např.

Doba oddálení spouštění: 1 hod Vysoký výkon: 10 min Slabý výkon (dušení): 20 min

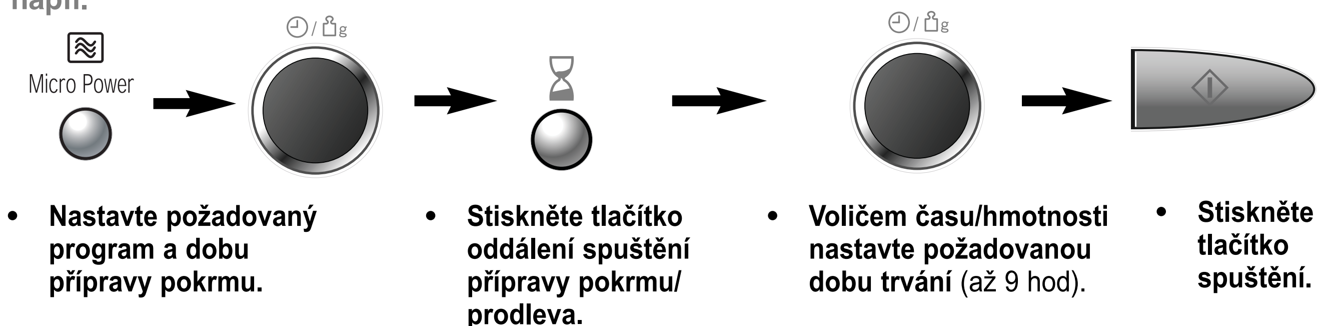


2. Je-li naprogramována doba oddálení delší než 1 hodina, čas se bude odpočítávat v minutách. Je-li kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. Oddálení spuštění přípravy pokrmu nelze naprogramovat před automatickými programy.

Prodleva

Pomocí tlačítka oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva můžete naprogramovat dobu prodlevy po ukončení přípravy pokrmu, nebo použít toto tlačítko k naprogramování trouby jako minutového časovače.

napfi.

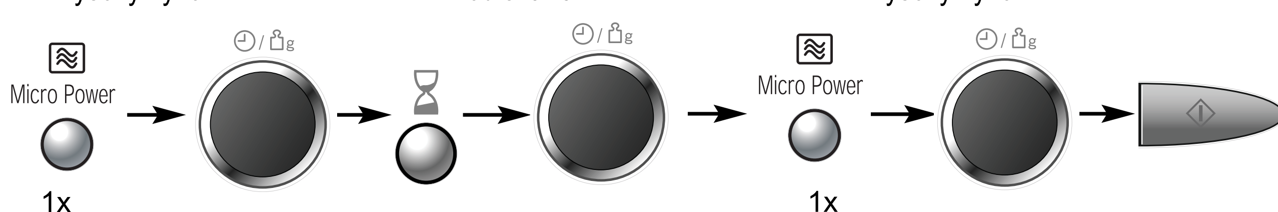


- **Nastavte požadovaný program a dobu přípravy pokrmu.**
- **Stiskněte tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/ prodleva.**
- **Voličem času/hmotnosti nastavte požadovanou dobu trvání** (až 9 hod).
- **Stiskněte tlačítko spuštění.**

Poznámka:

1. Lze naprogramovat fázovou přípravu pokrmu včetně doby prodlevy.
   např.

Vysoký výkon: 4 min Prodleva: 5 min Vysoký výkon: 2 min



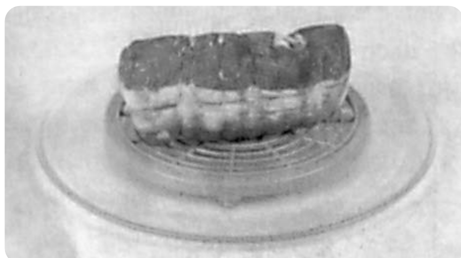
2. Dojde-li během doby prodlevy nebo při naprogramování trouby jako minutového časovače k otevření dvířek trouby, bude se čas na displeji i nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze rovněž využít jako časovač. V takovém případě stiskněte tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva, nastavte čas a stiskněte tlačítko spuštění.

Návod pro rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

Průběh rozmrazování několikrát zkontrolujte, a to i v případě, že jste zvolili automatické programy. Dodržujte dobu odstavení.

Doba odstavení



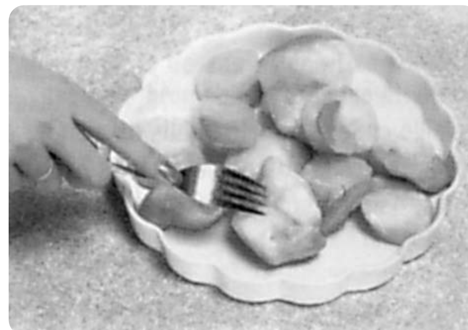
Jednotlivé porce mohou být ohřívány téměř okamžitě po rozmrazení. Velké porce jsou uprostřed zmrzlé. Před tepelnou úpravou nechejte pokrm odstát **alespoň jednu hodinu.** V průběhu této doby dochází k vyrovnání teploty a pokrm je rozmrazován vedením tepla. **Poznámka:** Pokud pokrm nemá být ihned tepelně upraven, uložte ho do chladničky. Rozmražený pokrm nezmrazujte, pokud ho nejdříve tepelně neupravíte.

Kýty a drůbež



Kýty je vhodné umístit na obrácený talíř nebo plastový rošt, aby maso neleželo ve vlastní šťávě. Jemné nebo vyčnívající části pokrmu je nutno chránit malými kousky fólie. Kousky fólie lze používat v troubě, pokud **se nebudou dotýkat stěn trouby.**

Mleté maso nebo kostky a mořské potraviny



Vzhledem k tomu, že tyto potraviny rychle rozmrzají, je nutné je oddělit, při rozmrzání lámat velké kusy na menší a oddělit je, jakmile rozmrznou.

Malé porce

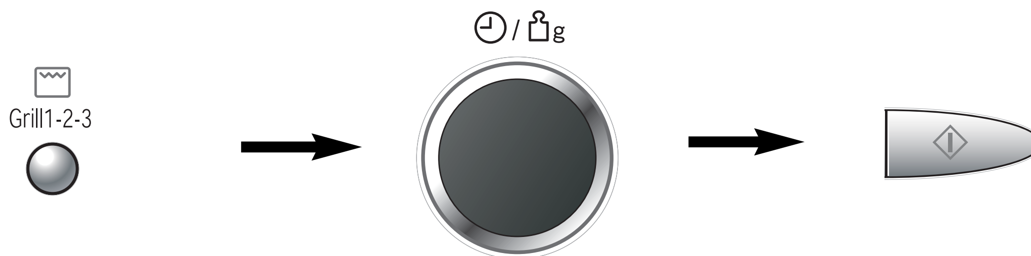


Řízky a porce kuřete musí být odděleny co možná nejdříve, aby rovnoměrně rozmrzaly. Tučné části a konce rozmrzají rychleji. Umístěte je do blízkosti středu otočného talíře nebo je zakryjte.

Chléb

Vyčkejte, dokud střed bochníků nerozmrzne. Dobu odstavení lze zkrátit, pokud chléb rozkrájíte na krajíce a rohlíky a bochníky překrojíte na poloviny.

Grilování



- Stisknutím tlačítka Grilování zvolte výkonový stupeň.
  1 stisknutí Grilování 1 (vysoký výkon)
  2 stisknutí Grilování 2 (střední výkon)
  3 stisknutí Grilování 3 (nízký výkon)
  Světelná kontrolka se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň grilování (1, 2 nebo 3).

- Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).

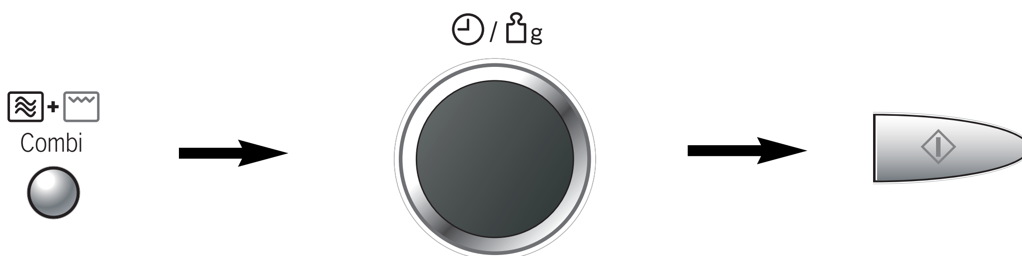
- Stiskněte Start - na displeji je odpočítáván čas.

Poznámka:

1. Položte pokrm na drátěném roštu na otočný talíř. Pod rošt umístěte talíř z varného skla (Pyrex®), aby zachytil kapající tuk.
2. Při grilování pokrm nezakrývejte.
3. Gril NEPŘEDEHŘÍVEJTE.
4. Grilování je možné zapnout pouze v případě, že jsou dvířka zavřená. Pokud jsou dvířka otevřená, nelze zvolit tuto funkci.
5. Při provádění programu GRILOVÁNÍ není používán mikrovlnný ohřev.
6. Většina pokrmů musí být obrácena v polovině doby ohřevu. Přitom otevřete dvířka a OPATRNĚ vytáhněte drátěný rošt. Používejte ochranné rukavice.
7. Jakmile obrátíte pokrm, vraťte ho do trouby a zavřete dvířka. Je nutno zavřít dvířka a stisknout tlačítko START. Na displeji trouby bude odpočítáván čas zbývající do konce grilování. Kdykoli v průběhu přípravy pokrmu můžete dvířka otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
8. V průběhu přípravy může gril střídavé žhnout a pohasínat, avšak to je zcela normální. Po grilování je vždy nutno troubu vyčistit, než ji opět použijete v režimu Mikrovlnný nebo Kombinovaný ohřev.

POZOR: Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Kombinovaný ohřev



- Stisknutím tlačítka Kombinovaný ohřev zvolte výkonový stupeň. Světelná kontrolka Kombinovaného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň (1, 2 nebo 3).
- Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).
- Stiskněte tlačítko Start.

Stiskněte	stupeň	Mikrovlnný ohřev	Grilování
1 stisknutí	kombinovaný ohřev 1	440W	1100W
2 stisknutí	kombinovaný ohřev 2	250W	1100W
3 stisknutí	kombinovaný ohřev 3	440W	950W

Při přípravě pokrmů kombinovaným ohřevem mikrovlnné záření ohřeje rychle pokrm, zatímco gril ho propeče a vytvoří křupavou kůrku.

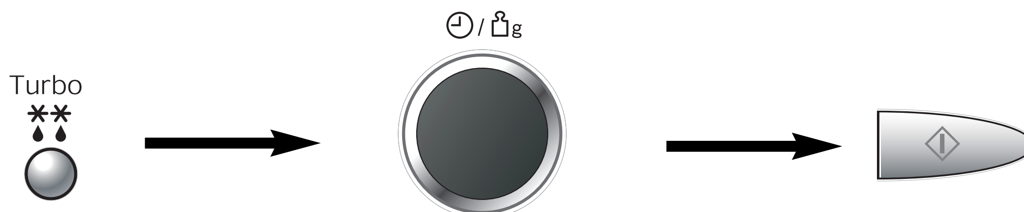
Poznámka:

1. Drátěný rošt je třeba používat při **Kombinovaném** ohřevu a Grilování. Nepoužívejte kovové příslušenství, které nebylo dodáno spolu s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
2. Drátěný rošt používejte výhradně určeným způsobem. NEPOUŽÍVEJTE ho, pokud připravujete v troubě pokrm o hmotnosti nižší než 200 g v ručním režimu. Malé porce nepřipravujte **Kombinovaným** ohřevem, nýbrž GRILOVÁNÍM nebo MIKROVLNNÝM ohřevem.
3. Při **kombinovaném** ohřevu nezakrývejte připravovaný pokrm.
4. NEPŘEDEHŘÍVEJTE gril při **kombinovaném** ohřevu.
5. Pokud vložíte do trouby příliš velkou porci, poškozený drátěný rošt nebo kovovou nádobu, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Oblouk se projeví jako modrý záblesk v mikrovlnné troubě. Při vzniku oblouku okamžitě troubu vypněte.
6. Některé pokrmy by měly být připravovány **Kombinovaným** ohřevem bez použití drátěného roštu, jako např. roštěnce, pokrmy s kůrkou, hrách a puding. Pokrmy by měly být připravovány na nekovovém talíři postaveném přímo na otočném talíři.
7. NEPOUŽÍVEJTE nádoby určené pro MIKROVLNNÝ ohřev při kombinovaném ohřevu (nejsou-li určeny přímo k tomuto účelu). Nádoby musí být odolné proti teplu, které vydává gril - k tomuto účelu je ideální varné sklo, např. Pyrex® nebo keramika.
8. NEPOUŽÍVEJTE vlastní kovové nádoby ani cínové nádobí, protože v takovém případě mikrovlnné záření neprostupuje pokrmy rovnoměrně.

POZOR: Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Automatické rozmrazování v závislosti na hmotnosti v troubě

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny v závislosti na hmotnosti.



- **Zvolte požadovaný program pro automatické rozmrazování.**
  1 Jedním stisknutím nastavíte malé kousky.
  2 Dvěma stisknutími zvolíte velkou porci.
  Na displeji se objeví číslo automatického programu. Světelné kontrolky automatického programu a rozmrazování se rozsvítí.
- **Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte hmotnost mraženého jídla.**
  Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g.
  Rychlým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 100 g.
- **Stiskněte tlačítko Start. Upozorňujeme, že v průběhu rozmrazování je třeba pokrmy zamíchat nebo obrátit.**

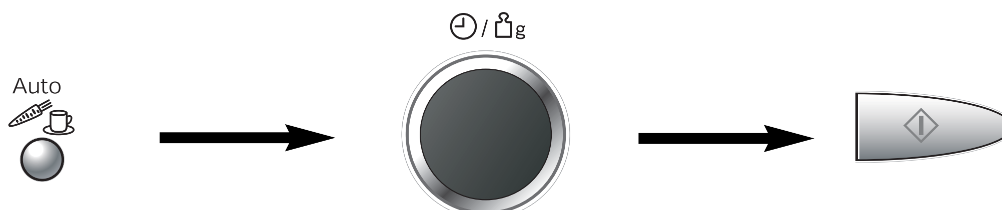
Program	Min./Max. hmotnost	Tipy
1 Malé kousky	100 - 1000g	Malé kousky masa, škeble, párky, mleté maso, rybí filé, steaky, řízky (100 g až 400 g). Jakmile se ozve pípnutí, pokrm otočte, resp. promíchejte.
2 Velký kus	400 - 2000g	Velké kusy masa, roštěnec, celé kuře, velká porce ryby. Jakmile se ozve pípnutí, pokrm otočte.

Důležité upozornění: Viz str. Cz-9 s pokyny pro rozmrazování

Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti / úprava v troubě

Tato funkce umožňuje upravovat pokrmy v závislosti na hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.

Např.



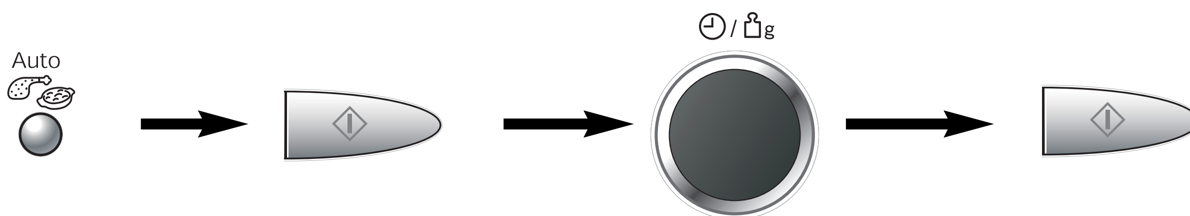
- **Nastavte požadovanou kategorii.** Světelná kontrolka automatického režimu se rozsvítí a na displeji se objeví číslo automatického programu.
- **Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte hmotnost jídla.** Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g. Rychlým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 100 g.
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava

Program	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
Auto 1 stisknutí ČERSTVÉ MASO	150 - 1200g		**Ohřátí čerstvého jídla na talíři nebo v kastrolu.** Všechna jídla musí být předvařená. Jídla by měla mít teplotu chladničky cca +5 °C. Vyberte program pro čerstvé jídlo (fresh meal - 1 stisknutí klávesy pro automatický mikrovlnný program). Na zvukový signál zamíchejte. Nechejte několik minut odstát. Před podáváním zkontrolujte, že jídlo je opravdu horké. Velké kousky ryby / masa v řídké omáčce mohou vyžadovat delší přípravu.
Auto 2 stisknutí **Přihřívání šálku/misky**	1 šálku - 150g 1 misky - 300g 2 misek - 600g		**Ohřátí 1 šálku (150 g), 1 misky (300 g) nebo 2 misek (600 g) horkého nápoje (např. čaje, kávy, mléka nebo polévky).** Vyberte program pro ohřátí šálku/misky (reheat cup/bowl - 2 stisknutí klávesy pro automatický mikrovlnný program). Vložte hmotnost 150 g, 300 g nebo 600 g a stiskněte klávesu pro spuštění.
Auto 3 stisknutí ČERSTVÁ ZELENINA	200 - 1100g		**Příprava čerstvé zeleniny**. Dejte připravenou zeleninu do přiměřeně velké nádoby. Postříkejte 1 polévkovou lžící vody na 100 g zeleniny. Přikryjte propíchnutou potravinovou fólií nebo pokličkou. Vyberte program pro čerstvou zeleninu (fresh vegetables - 3 stisknutí klávesy pro automatický mikrovlnný program). Na zvukový signál otočte / zamíchejte.
Auto 4 stisknutí ČERTSVÉ RYBY	200 - 900g		**Příprava čerstvé ryby.** Dejte do přiměřeně velké nádoby, přidejte 2 polévkové lžíce (30 ml) vody. Přikryjte propíchnutou potravinovou fólií nebo pokličkou. Vyberte program pro čerstvou rybu (fresh fish - 4 stisknutí klávesy pro automatický mikrovlnný program).

Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava

Speciální programy pro zapékání seshora i zespod



1. Zvolte požadovaný program a umístěte Panacrunch Pánev do trouby, přímo na skleněný talíř.
2. Pro předehřátí pánve na pizzu stiskněte tlačítko spuštění.
3. Po pípnutích signalizujících provedení předehřevu umístěte do pánve pokrm a nastavte hmotnost.
4. Stiskněte tlačítko spuštění.

Program	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
Auto **1 stisknutí** **Mražená pizza**	150 - 480g		**Pro ohřev, zapékání mražené koupené pizzy tak, aby dole byla křupavá a nahoře dozlatova upečená.** Odstraňte veškerý obal a pizzu umístěte do předehřáté pánve na pizzu.
Auto **2 stisknutí** **Čerstvá pizza**	150 - 480g		**Pro ohřev, zapékání čerstvé koupené pizzy tak, aby dole byla křupavá a nahoře dozlatova upečená.** Odstraňte veškerý obal a pizzu umístěte do předehřáté pánve na pizzu.
Auto **3 stisknutí** **Čerstvé slané koláče**	130 - 500g		**Pro ohřev, zapékání koupených čerstvých slaných koláčů tak, aby dole bylo těsto křupavé a nahoře dozlatova upečené.** Odstraňte veškerý obal a umístěte slaný koláč do předehřáté pánve na pizzu.
Auto **4 stisknutí** **Mražené výrobky z brambor**	150 - 400g		**Pro ohřev, opékání zmražených výrobků z brambor, aby byly křupavé a dozlatova upečené.** Po předehřátí pánve na ni umístěte bramborové hranolky, lupínky atd. K docílení optimálních výsledků připravujte vždy jen jednu vrstvu, po pípnutí otočte.

Česky

Automatické opětovné ohřívání v závislosti na hmotnosti/úprava

Tato funkce umožňuje upravovat pokrmy v závislosti na hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.

Např.











- **Nastavte požadovanou kategorii.** Světelná kontrolka automatického režimu se rozsvítí a na displeji se objeví číslo automatického programu.
- **Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte hmotnost jídla.** Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g. Rychlým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 100 g.
- **Stiskněte tlačítko Start.**

Program	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Pokyny
Auto **5 stisknutí** **MRAŽENÉ POKRMY S KŘUPAVOU KŮRKOU**	300 - 1000g		**Ohřátí, zapečení dohněda a na křupavo předvařených mražených gratinovaných pokrmů.** Tento program je vhodný pro mražené lasagne, cannelloni, pokrmy pokryté brambory, zapečené těstoviny. Odstraňte všechny obaly a dejte mražený gratinovaný pokrm v nádobě odolné vůči teplu na skleněný talíř. Vyberte program pro mražený gratinovaný pokrm (frozen gratin - 5 stisknutí klávesy pro automatický kombinovaný program).
Auto **6 stisknutí** **PORCE ČERSTVÉHO KUŘETE**	150 - 1000g		**Příprava čerstvého porcovaného kuřete, např.** prsíčka, horní a dolní stehna a čtvrtky. Dejte v nádobě odolné vůči teplu na drátěný stojánek na skleněný talíř. Vyberte program pro čerstvé porcované kuře (fresh chicken pieces - 6 stisknutí klávesy pro automatický kombinovaný program). Na zvukový signál otočte.
Auto **7 stisknutí** **CHLÉB/ CROISSANTS**	70 - 400g		**Rozpečení mraženého chleba, pečiva a croissantů.** Odstraňte všechny obaly a dejte na drátěný stojánek na skleněný talíř. Vyberte program pro chleba/croissanty (bread/croissants - 7 stisknutí klávesy pro automatický kombinovaný program). Na zvukový signál otočte.

Panacrunch Pánev

Princip

Některá jídla připravovaná v mikrovlnné troubě mohou mít měkkou a nepropečenou kůrčičku. Vaše Panacrunch Pánev umožní přípravu dozlatova upečené a křupavé pizzy, slaných i sladkých koláčů, chlebových výrobků stejně dobře jako tradiční trouba.
Vaše Panacrunch Pánev Panasonic funguje třemi způsoby, tj. dochází k ohřevu pánve na základě absorpce mikrovln, dále k přímému ohřevu jídla mikrovlnami a ohřevu jídla grilováním. Spodní část pánve absorbuje mikrovlny a převádí je na teplo. Poté je teplo přenášeno pánví do jídla. Účinek ohřevu maximalizuje nepřilnavý povrch.

Používání pánve na pizzu (Ruční provoz)

- K docílení nejlepších výsledků pánev před použitím předehřejte. Pánev umístěte přímo na skleněný otočný talíř, zvolte program kombinované přípravy 1 a nechte ji po dobu 3 minut předehřívat. Abyste v případě takových pokrmů, jako jsou párky a hovězí hamburgery, napomohli jejich zhnědnutí, potřete pánev před předehříváním olejem.
- Pánev vyjměte z trouby a vložte do ní jídlo. Použijte rukojeť, která je určená pro Panacrunch Pánev , nebo rukavice, protože pánev bude velmi horká. K docílení nejlepších výsledků je důležité, abyste jídlo umístili do pánve ihned po jejím předehřátí. V případě zpoždění nelze zaručit výsledek.

Poznámky:

1. Pánev nepředehřívejte déle než 8 min.
2. Pánev vždy umístěte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala stěn vnitřního prostoru trouby. Nedodržení tohoto požadavku může způsobit vznik jisker, které mohou poškodit vnitřní prostor trouby.
3. Pánev musí být vždy umístěna na skleněném otočném talíři. Nepoužívejte drátěný rošt.
4. Při manipulaci s horkou pánví vždy používejte rukojeť nebo rukavice, které jsou určeny pro manipulaci s pánví.
5. Před vařením odstraňte z jídla veškerý obal.
6. Na horkou pánev nepokládejte žádné materiály, které jsou citlivé na teplo, mohlo by dojít k jejich vznícení.
7. Pánev lze používat v běžné troubě.
8. K docílení nejlepších výsledků využívejte při přípravě jídel s použitím pánve KOMBINOVANÝ PROGRAM GRILOVÁNÍ a MIKROVLNNÉHO OHŘEVU.

Údržba pánve

- V případě pánve nikdy nepoužívejte ostré náčiní, protože poškozuje nepřilnavý povrch.
- Po použití pánev umyjte v horké saponátové vodě a opláchněte ji horkou vodou. Nepoužívejte žádné brusné čisticí prostředky nebo drátěnky, protože poškozují povrch pánve.
- Pánev lze bezpečně umývat v myčce na nádobí.



Otázky a odpovědi

Otázka: Proč není možné zapnout troubu?

Odpověď: Není-li možné troubu zapnout, postupujte následujícím způsobem:

1. Je trouba správně zapojena do síťové zásuvky? Vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky, vyčkejte 10 sekund a znovu vidlici zasuňte do zásuvky.
2. Zkontrolujte jistič nebo pojistku. Nastavte jistič do provozní polohy nebo vyměňte pojistku, pokud došlo k aktivování jističe či ke spálení pojistky.
3. Jestliže jistič nebo pojistka jsou v pořádku, zapojte do zásuvky jiný spotřebič. V případě, že spotřebič funguje, mohlo dojít k závadě na troubě. V případě, že spotřebič nefunguje, mohlo dojít k závadě v zásuvce.
   Je-li pravděpodobné, že je vadná trouba, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka: Mikrovlnná trouba ruší můj televizní přijímač. Je to normální?

Odpověď: Při používání mikrovlnné trouby může docházet k rušení některých rozhlasových a televizních přijímačů. Je to podobné jako v případě rušení, které vyvolávají domácí spotřebiče, jako např. mixéry, vysavače, sušičky apod. Rušení však není projevem závady trouby.

Otázka: Na troubě nelze nastavit program. Proč?

Odpověď: Trouba je navržena tak, že nepřijímá nesprávný program. Trouba například neakceptuje čtvrtý stupeň.

Otázka: Z větracích mřížek někdy uniká teplý vzduch. Proč?

Odpověď: Teplo, které se uvolňuje z pokrmu, ohřívá vzduch uvnitř trouby. Ohřátý vzduch je vytlačován prouděním vzduchu uvnitř trouby. Ve vzduchu není přítomno mikrovlnné záření. Za provozu nesmějí být větrací mřížky trouby zakryty.

Otázka: Mohu v troubě použít běžný teploměr?

Odpověď: Pouze v případě, že jste zvolili režim GRILOVÁNÍ. Kovové části některých teploměrů mohou způsobit vznik elektrického oblouku v troubě, a proto by neměly být používány v režimech MIKROVLNNÝ OHŘEV a KOMBINOVANÝ OHŘEV.

Otázka: Z trouby se ozývá bzučení a klepání, jakmile nastavím KOMBINOVANÝ OHŘEV. Způsobuje tyto zvuky?

Odpověď: Zvuk, který vydává trouba, vzniká při automatickém přepnutí z MIKROVLNNÉHO OHŘEVU na GRILOVÁNÍ a souvisí s nastavením. To je však zcela normální.

Otázka: Mikrovlnná trouba přestane vařit pomocí mikrovln a na displeji se objeví H97 nebo H98. Proč?

Odpověď: Tato informace na displeji signalizuje závadu v systému pro vytváření mikrovln. Obraťte se na autorizované servisní stỤedisko.

Péče o troubu

1. Před čištěním vypněte troubu.
2. Udržujte v čistotě vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnicí plochy. Pokud se odstříknuté pokrmy nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnicí plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky nejsou vhodné k tomuto účelu.
   NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.
3. Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkým hadříkem. Dbejte, aby do větrací mřížky nenatekla voda, protože by mohlo dojít k poškození vnitřních dílů trouby.
5. Znečištěný ovládací panel otřete měkkým suchým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní ani abrazivní mycí prostředky. Při čištění ovládacího panelu ponechejte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění trouby stisknutím tlačítka STOP/ZRUŠIT vymažete displej nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ do polohy NULA.
6. Jestliže se vysráží pára na vnitřní straně dvířek nebo na vnějším povrchu kolem dvířek, setřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít v případě, že mikrovlnná trouba pracuje v prostředí s vysokou vlhkostí, avšak v žádném případě se nejedná o projev závady.
7. Čas od času je nutno vyjmout a očistit skleněný talíř. Talíř opláchněte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce.
8. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistým hadříkem. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k hromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo součásti kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
9. V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstřikuje z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby “kouř”.
10. Při čištění nepoužívejte parní čistič.
11. Údržbu této trouby musí zajišťovat pouze kvalifikovaní pracovníci. V případě, že trouba vyžaduje údržbu nebo opravu, obraťte se na autorizovaného prodejce.
12. Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
13. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda nejsou vzduchové otvory na horní, spodní nebo zadní straně trouby zablokovány prachem nebo jiným materiálem. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehrát, což ovlivní její provoz a případně to může představovat bezpečností riziko.

Technická specifikace

Napájení:	230 V, 50 Hz
Příkon:	max. 1800 W
Mikrovlnný ohřev	1125 W
Grilování	1100 W
Výkon:	Mikrovlnný ohřev 850 W (IEC-60705)
Grilování	1100 W
Vnější rozměry:	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S) 482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Vnitřní rozměry trouby:	325 (š) x 330 (h) x 191 (v) mm
Hmotnost (bez obalu):	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M) 10.0 kg (NN-GD379S)
Hlučnost:	58.8 dB (EN60704)

Technická specifikace může být změněna bez předchozího upozornění.

Tento výrobek splňuje evropskou normu pro poruchy elektromagnetické kompatibility (EMC = elektromagnetická kompatibilita) EN 55011. Podle uvedené normy je toto zařízení zařazeno do skupiny 2, třídy B a splňuje předepsané limity. Zařazení do skupiny 2 znamená, že vysokofrekvenční energie je generována záměrně ve formě elektromagnetického záření, které je určeno pro ohřev pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek může být používán v domácnosti.

Informace o likvidaci, které se týkají uživatelů odpadního elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)

Tento symbol vyznačený na výrobcích a/nebo v průvodní dokumentaci značí, že se použité elektrické a elektronické výrobky nemají míchat s běžným odpadem z domácností.



Za účelem provedení správné úpravy, obnovy a recyklace dopravte tyto výrobky do určených sběren, kde budou přijaty zdarma. Popř. v některých zemích můžete vrátit výrobky místnímu maloobchodníkovi při nákupu nového ekvivalentního výrobku.
Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné zdroje a zabrání případným negativním účinkům na lidské zdraví a prostředí, které by jinak mohly vzniknout v důsledku neodpovídajícího nakládání s odpadem. Další podrobnosti o nejbližší sběrně Vám sdělí Váš místní (městský) úřad.
V souladu s národní legislativou se mohou v souvislosti s nesprávnou likvidací tohoto odpadu vymáhat pokuty.

Informace pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Jestliže chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na svého prodejce nebo dodavatele, kteří Vám poskytnou další informace.

Informace týkající se likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze pro Evropskou unii.
Jestliže chcete provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se na místní úřad nebo prodejce a vyžádejte si informace týkající se správného způsobu likvidace.

Podle nařízení 2004/108/EC, článku 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, společnosti Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, SRN
Výrobce: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Čína.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

Ellenőrizze a mikrohullámú sütőt!

Csomagolja ki, távolítsa el az összes csomagolóanyagot, és vizsgálja meg a mikrohullámú sütőt, hogy nincs-e rajta valamilyen sérülés, pl. ütődés, törött ajtóretesz vagy repedés az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, haladéktalanul értesítse a forgalmazót! Ha sérült a mikrohullámú sütő, ne vegye használatba!

Földelési utasítás

FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A BALESETEK ELKERÜLÉSE VÉGETT A KÉSZÜLÉKET MEGFELELŐEN FÖLDELNI KELL!
Amennyiben hálózati csatlakozóaljzat nincs földelve, a vevő feladata kicseréltetni megfelelően földelt hálózati csatlakozóaljzatra.

Üzemi feszültség

A feszültség meg kell, hogy egyezzen a mikrohullámú hálózati csatlakozóaljzatra címkéjén feltüntetett feszültséggel. Az előírtnál nagyobb feszültség használata tüzet vagy egyéb károsodást okozhat.

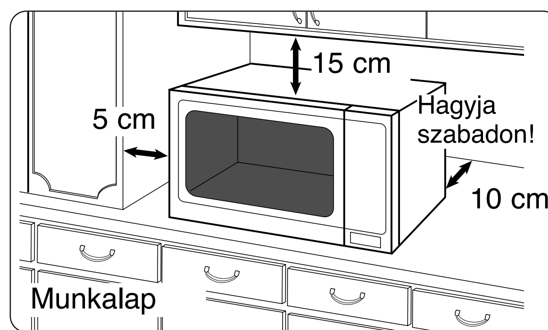
A mikrohullámú sütő elhelyezése

A készülék csakis munkalapra állítva használható! Nem szabad beépítve vagy konyhaszekrényben tartva üzemeltetni!

1. Helyezze a mikrohullámú sütő vízszintes, stabil felületre, a padlótól legalább 85 cm magasságba.

2. Úgy kell a készüléket üzembe helyezni, hogy a csatlakozódugó kihúzásával, vagy valamilyen megszakító beiktatásával könnyen le lehessen választani a hálózatról.

3. A helyes működés érdekében biztosítson megfelelő szellőzést a mikrohullámú sütő számára.



Munkalapra állítva:

a. Hagyjon 15 cm helyet a mikrohullámú sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t az egyik oldalon; a másik oldalon legalább 40 cm legyen szabadon.

b. Ha a mikrohullámú sütő egyik oldala hozzáér a falhoz, akkor a másik oldala vagy a teteje nem lehet eltakarva!

4. Tilos a mikrohullámú villany- vagy gáztűzhely közelében használni!

5. A lábakat nem szabad eltávolítani!

6. A mikrohullámú sütő csak háztartási célra használható! Kültéren használni tilos!

7. Magas páratartalmú helyen ne használja a mikrohullámú sütőt!

8. A hálózati kábel nem érhet hozzá a mikrohullámú sütőhöz! A hálózati kábelt tartsa távol mindenféle forró felülettől! Ne hagyja lógni a hálózati kábelt asztal vagy munkalap szélén! A hálózati kábelt, a csatlakozódugót vagy a mikrohullámú sütőt vízbe meríteni tilos!

9. A mikrohullámú sütő tetején, illetve a hátlapján levő szellőzőnyílásokat tilos eltakarni! Ha használat közben ezek a nyílások el vannak takarva, a mikrohullámú sütő túlmelegedhet! Erre az esetre a mikrohullámú sütő hőkapcsoló védi, amely lehűlés után visszaállítja a normál működést.

10. A készülék nem arra készült, hogy külsőidőzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel mûködtessék.

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

FIGYELEM!

Fontos balesetvédelmi utasítások

1. Az ajtó tömítését és környékét nedves ruhával kell tisztítani.
   A készüléket ellenőrizni kell, hogy nem sérült-e az ajtótömítés és környéke; ha igen, akkor addig nem szabad használni a készüléket, amíg egy, a gyártó által képzett szakember meg nem javítja!
2. Tilos átalakítani vagy javítani a készülék ajtaját, a kezelőpult házát, a biztonsági kapcsolókat, vagy a mikrohullámú sütő bármely más alkatrészét! Tilos eltávolítani a mikrohullámú sütő külső burkolatát, mert az védelmet nyújt a mikrohullám sugárzó energiája ellen!
   A készülék javítását csak szakember végezheti!
3. Tilos használni a készüléket, ha a HÁLÓZATI KÁBEL vagy a CSATLAKOZÓDUGÓ sérült, ha a készülék nem működik megfelelően, ha sérült, vagy ha leejtették! A gyártó által képzett szakemberen kívül mindenki másnak veszélyes javítást végezni!
4. Ha a hálózati kábel sérült, akkor a gyártónak, hivatalos szervizének vagy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie az életveszély megszüntetése végett!
5. Csak olyankor szabad gyermeknek felügyelet nélkül használnia a mikrohullámú sütőt, ha ellátták őt megfelelő utasításokkal, hogy képes legyen biztonságosan használni azt, és ismeri a nem megfelelő használattal kapcsolatos veszélyeket!
6. Nem szabad folyadékot és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!
7. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességû személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalattal és hozzáértéssel nem rendelkezõ személyek nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelõs személy felügyelete és irányítása alatt használják a készüléket. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

Figyelem: Forró felületek 

Balesetvédelmi utasítás

A mikrohullámú sütő használata

1. A mikrohullámú sütőt étel készítésén kívül más célra használni tilos! Ez a mikrohullámú sütő kifejezetten étel melegítésére, vagy főzésére szolgál. Ezt a mikrohullámú sütőt tilos vegyszer vagy egyéb, nem ételnek minősülő termék melegítésére használni!
2. Használat előtt ellenőrizze, hogy az edény, illetve a tárolóedény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra!
3. Ne próbáljon a mikrohullámú sütő újságot, ruhadarabot vagy bármilyen más anyagot szárítani, mert meggyulladhat!
4. Amikor a mikrohullámú sütőt nem használja, a tartozékokon kívül egyéb tárgyat ne tároljon benne, a véletlen bekapcsolás miatt!
5. Szigorúan tilos MIKROHULLÁMÚ vagy KOMBINÁLT üzemmódban használni a mikrohullámú sütőt, HA NINCS BENNE ÉTEL! Az ilyen használat miatt a készülék tönkremehet.
6. Ha a mikrohullámú sütőben füst, vagy tűz keletkezik, nyomja meg az ÁLLJ/TÖRLÉS gombot, és hagyja zárva az ajtót, hogy a láng kialudjon. Húzza ki a hálózati kábelt, vagy kapcsolja ki a feszültséget a biztosítéknál, illetve a megszakítónál.

A fűtőtest működése

1. A mikrohullámú sütő külső felülete, beleértve a szekrény szellőzőnyílásait és az ajtót is, felforrósodik KOMBINÁLT) és GRILL üzemmódban; erre ügyelni kell az ajtó nyitásakor-zárásakor és az étel vagy a tartozékok berakásakor-kiszedésekor.
2. A mikrohullámú sütő mennyezetébe két fűtőbetét van beépítve. A KOMBINÁLT és a GRILL funkció használata után ezek a felületek nagyon felforrósodnak. Vigyázzon, nehogy megérintse a mikrohullámú sütő fűtőelemeit!
   Megjegyzés: Az ilyen üzemmódban történő főzést követően a mikrohullámú sütő tartozékai nagyon felforrósodnak!
3. A hozzáférhető részek is felforrósodhatnak a kombinációs használat során. A kisgyermekeket távol kell tartani, és a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

A mikrohullámú sütő világítása

Ha szükségessé válik a mikrohullámú sütő lámpájának cseréje, szíveskedjék ahhoz a forgalmazóhoz fordulni, akinél vásárolta a készüléket.

Tartozékok

A mikrohullámú sütőt különféle tartozékokkal szállítjuk. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó útmutatást!

Forgótányér

1. Tilos a mikrohullámú sütőt használni anélkül, hogy a görgőgyűrű és a forgótányér a helyén lenne!
2. Soha ne használjon másfajta forgótányért, csak olyant, amelyik kifejezetten ehhez a mikrohullámú sütőhöz való!
3. Ha a forgótányér forró, hagyja kihűlni, mielőtt tisztítaná vagy vízbe tenné!
4. A forgótányér mindkét irányba tud forogni.
5. Ha a forgótányéron levő étel vagy a főzőedény hozzáér a mikrohullámú sütő falához, és emiatt megáll a forgótányér, akkor automatikusan ellenkező irányban forog tovább. Ez nem rendellenes.
6. Tilos az ételt közvetlenül a forgótányérra téve főzni!

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a mikrohullámú sütőt belsejét rendszeresen tisztítani kell a zaj, valamint az ételmaradék lerakódásának a megelőzése végett.
2. A görgőgyűrűt mindig használni kell a főzéshez, a forgótányérral együtt.

Fémrács

1. A fémrács kis adag étel pirítására szolgál, ugyanakkor a javítja a hőlégkeverést.
2. Tilos bármiféle fém tárolóedényt közvetlenül a fémrácsra tenni a KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ üzemmódban!
3. Tilos a fémrácsot csak MIKROHULLÁMÚ üzemmódban használni!

Panacrunch tál - Lásd Hu-17. oldal

Fontos tudnivalók

1) Főzési idő

- A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől, valamint a főzőedény fajtájától függ.
- A túlfőzés megelőzése végett kezdjen a minimális főzési idővel. Ha az étel nincs eléggé megfőve, mindig lehet egy kissé tovább főzni.

  Megjegyzés: Az ajánlott főzési idő tartamának túllépésekor az étel tönkremegy, szélsőséges esetben meg is gyulladhat, és esetleg károsítja a mikrohullámú sütő belső terét.

2) Kis mennyiségű étel

- Ha az étel kevés vagy kicsi a nedvességtartalma, akkor megéghet, kiszáradhat vagy meggyulladhat, ha túlságosan sokáig főzik. Amennyiben a mikrohullámú sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva az ajtót, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

3) Tojás

- Tilos nyers tojást és kemény tojást főzni MIKROHULLÁMÚ üzemmódban! A tojásban nyomás keletkezik, és szétrobbanhat, még a melegítés befejezése után is.

4) A héj megszurkálása

- A nem porózus héjú élelmiszereket, mint például a burgonyát, a tojássárgáját és a kolbászt MIKROHULLÁMÚ üzemmódban történő főzés előtt meg kell szurkálni, nehogy szétrobbanjanak.

5) Húshőmérő

- Húshőmérővel lehet ellenőrizni, hogy milyen állapotban van a készülő hús vagy szárnyas – de csak miután kivette a mikrohullámú sütőből! Ne használjon hagyományos húshőmérőt a készülékben, mert szikrázást okozhat!

6) Folyadékok

- Folyadék, pl. leves, szósz és ital melegítésekor lehetséges, hogy a folyadék túllépi a forráspontját anélkül, hogy ezt a buborékképződés előre jelezné. Emiatt a forró folyadék hirtelen kifuthat.

  Ennek a megelőzésére a következőket kell tennie:

  a) Lehetőleg ne használjon egyenes falú, szűk nyakú tárolóedényt.

  b) Kerülje a túlmelegítést!

  c) Keverje meg a folyadékot, mielőtt betenné a tárolóedényt a mikrohullámú sütőbe, majd a főzési idő felénél ismét keverje meg.

  d) A melegítés után hagyja rövid ideig állni a mikrohullámú sütőben, és keverje meg újra, mielőtt óvatosan kivenné a tárolóedényt.

7) Papír/műanyag

- Amikor az ételt műanyag- vagy papíredényben melegíti, gyakran ellenőrizze a mikrohullámú sütőt, mivel az ilyen edény meggyullad, ha túlhevül.
- Csakis olyan újrahasznált papírterméket (pl. konyhai kéztörlőt) használjon, amelyen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőben történő használatra alkalmas! Az újrahasznált papírtermékben lehetnek olyan szennyeződések, amelyek szikrázást, illetve tüzet okozhatnak használat közben.
- Mielőtt a zacskót betenné a mikrohullámú sütőbe, távolítsa el a kötözőhuzalt a sütőzacskóról!

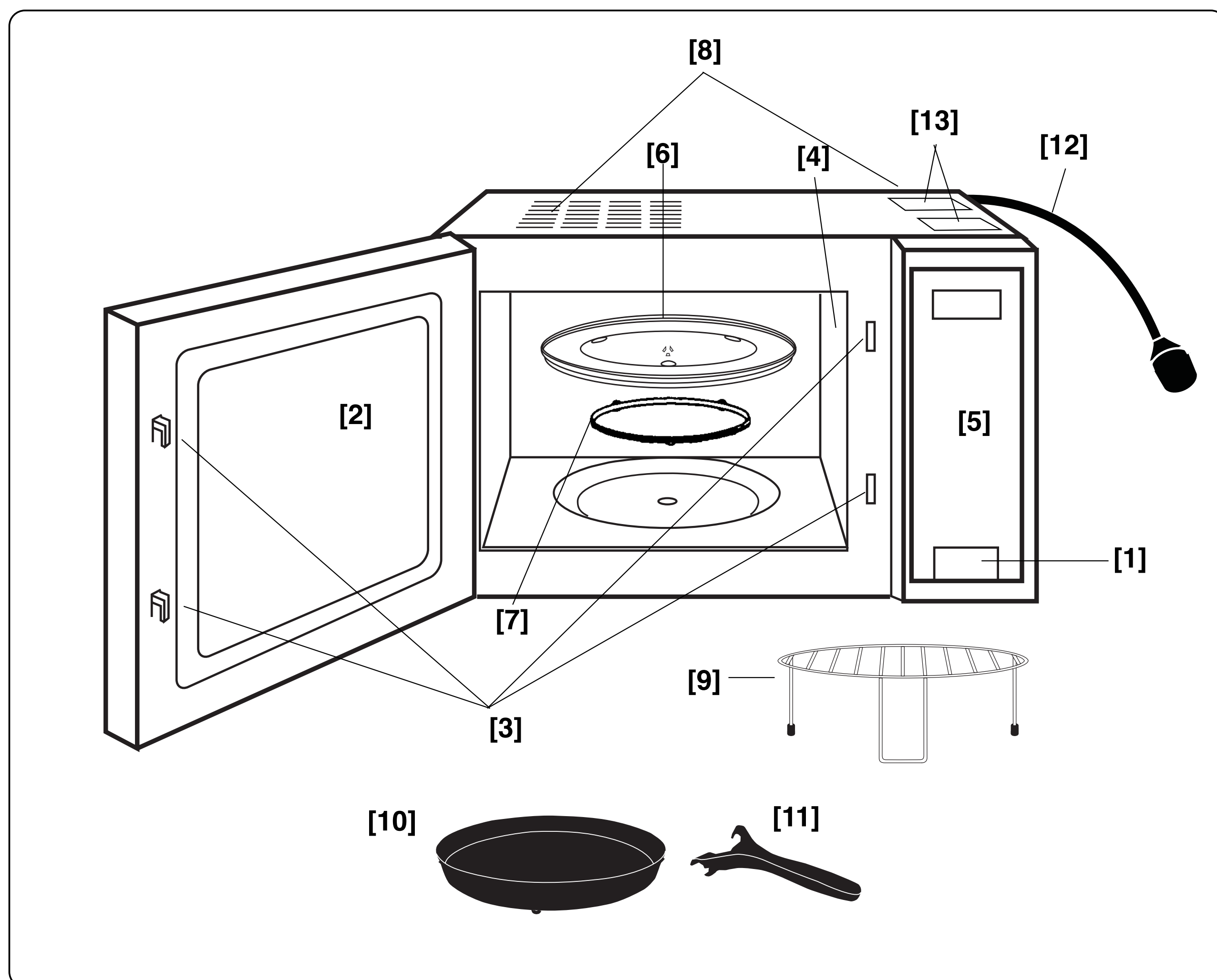
8) Edény/fólia

- Tilos mindenféle zárt kannát vagy palackot melegíteni, mert felrobbanhat!
- Fém tartóedényt vagy fémfestékkel díszített tányért nem szabad használni mikrohullámú sütőben történő főzéshez, mert szikrázást okozhat!
- Ha alumíniumfóliát, hústűt vagy fémtárgyat használ, akkor közötte és a mikrohullámú sütő fala között legalább 2 cm távolságot kell tartani a szikrázás megelőzése végett.

9) Cumisüveg, bébiételes üveg

- A cumisüvegről vagy a bébiételes üvegről le kell venni a cumit, illetve a fedelet, mielőtt betenné a mikrosütőbe.
- A cumisüveg vagy a bébiételes üveg tartalmát fel kell rázni, vagy össze kell keverni!
- Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet, nehogy megégesse a gyermek száját!

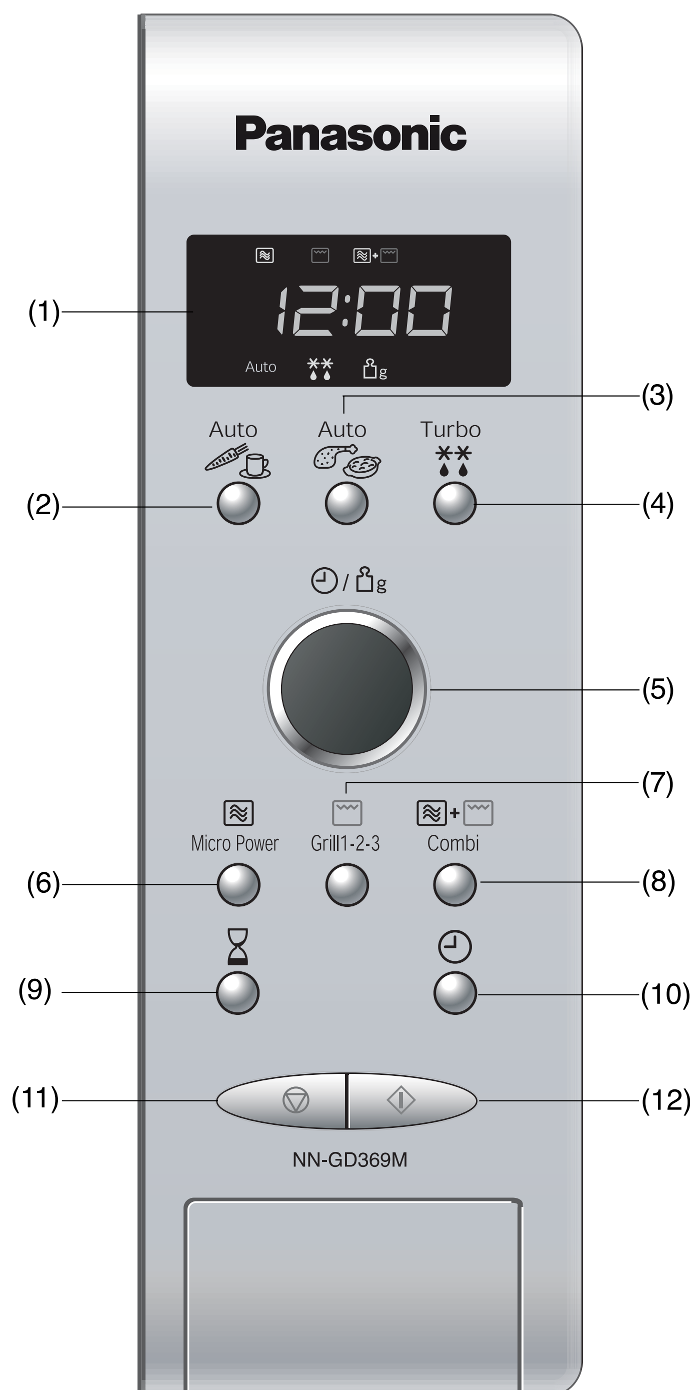
A mikrohullámú sütő ábrája



1. **Ajtónyitó gomb**
   Ezt megnyomva kinyílik az ajtó. Ha főzés közben nyitja az ajtót, a főzés átmenetileg leáll, a korábbi beállítások azonban változatlanok maradnak. Amint becsukja az ajtót, és megnyomja a START gombot, a főzés folytatódik.
2. **A mikrohullámú sütő ablaka**
3. **Biztonsági ajtózár rendszer**
4. **A mikrohullámú sütő szellőzőnyílása**
5. **Kezelőpult**
6. **Forgótányér**
7. **Görgőgyűrű**
8. **Külső szellőzőnyílások**
9. **Fémrács**
10. **Panacrunch tál**
11. **Nyél**
12. **Tápkábel**
13. **Figyelmezető címke (forró felület)**

Kezelőpultok

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S*



(1) Kijelzőablak
(2) Automatikus súlyérzékelő MIKRO programok
(3) Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok
(4) Automatikus súlyérzékelő TURBÓ KIOLVASZTÓ programok
(5) IDŐ/SÚLY tárcsa
(6) MIKROHULLÁM teljesítményszintek
(7) GRILLEZÉS gomb
(8) KOMBINÁLT gomb
(9) Késleltetés/várakozás gomb
(10) ÓRA gomb
(11) ÁLLJ/TÖRLÉS gomb:
Főzés előtt:
Egy gombnyomás törli az Ön utasításait.
Főzés közben:
Egy gombnyomás átmenetileg leállítja a főzőprogramot. Egy másik gombnyomás törli az Ön összes utasítását; ekkor a napi idő jelenik meg a kijelzőn.
(12) START gomb

* A kezelőpult eltérhet az ábrán látható változattól (a színtől függően), azonban a gombok felirata azonos.

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.

Megjegyzés:

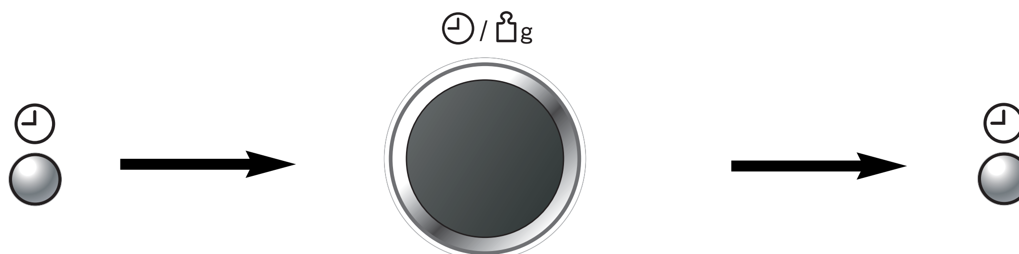
1. Készenléti módban a kijelző fényereje lecsökken.
2. A sütő készenléti módba kerül az első konnektorba csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

“Bip” hang:
Amikor valamelyik gombot megérinti, “bip” hang hallható. Ha megérint egy gombot, de “bip” hang nem hallható, a készülék nem fogadta vagy nem tudja fogadni az utasítást. A teljes proram lefutásakor a mikrohullámú sütő 5 “bip” jelet ad.

Megjegyzés:
Amennyiben egy művelet be van állítva, és a start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.

Az óra beállítása

Amikor először csatlakoztatja a mikrohullámú sütő csatlakozódugóját, “88:88” jelenik meg a kijelzőablakban.



- **Nyomja meg egyszer az ÓRA gombot.** A kettőspont villogni kezd.
- **Állítsa be az időt az IDŐ/SÚLY tárcsával.** A kijelzőn megjelenik az idő, és villog a kettőspont.
- **Nyomja meg egyszer az ÓRA gombot.** A kettőspont nem villog tovább; meg lehet adni a napi időt.

Megjegyzés:

1. A napi idő nullázásához ismételje meg az 1–3. lépést.
2. Az ÓRA mindaddig megőrzi a napi időt, amíg a mikrohullámú sütő dugója be van dugva, és hálózati feszültséget kap.
3. Ez 24-órás óra, azaz du. 2 óra = 14:00, nem pedig 2:00.

Gyermekzár

Ez a rendszer zárolja a mikrohullámú sütő kezelőszerveit; az ajtó azonban nyitható. A gyermekzárat akkor lehet beállítani, ha a kijelzőn a kettőspont vagy az idő látható.

Beállítás: 

Törlés: 

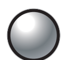
- **Nyomja meg háromszor a START gombot.**
  Ekkor eltűnik a napi idő.
  Az aktuális idő azonban megmarad.
  ‘- - - -’ látható a kijelzőn.
- **Nyomja meg háromszor az ÁLLJ/TÖRLÉS gombot.**
  Ekkor a napi idő ismét megjelenik a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS: A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

Főzés és kiolvasztás MIKRO üzemmódban

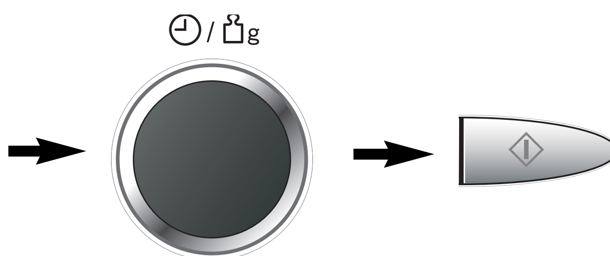
A mikrohullámú sütő használatakor a forgótányérnak mindig a helyén kell lennie!





Teljesítmény

1 gombnyomás	Max.	**850 W**
2 gombnyomás	Kiolvasztás	**270 W**
3 gombnyomás	Közepes	**600 W**
4 gombnyomás	Gyenge	**440 W**
5 gombnyomás	Párolás	**250 W**
6 gombnyomás	Melegen tartás	**100 W**



- **Nyomja meg a MIKRO TELJESÍTMÉNY gombot.** Válassza ki a kívánt teljesítményszintet. A kijelzőn megjelennek a jelzőlámpák és a teljesítményszint.
- **Állítsa be a főzési időt az IDŐ/SÚLY tárcsával(NAGY teljesítmény: legfeljebb 30 perc Más teljesítmények: legfeljebb 90 perc).**
- **Nyomja meg a START gombot.** Ekkor megkezdődik a főzőprogram, és a kijelzőn az idő visszaszámlálása látható.

FIGYELEM! **Ha a főzési időt úgy adja meg, hogy előzőleg nem állította be a teljesítményszintet, a mikrohullámú sütő automatikusan MAX teljesítményen működik.**

Többlépcsős főzés

A mikrohullámú sütőn háromlépcsős főzési lehetőség van, tehát Ön akár 3 különböző utasítást is beprogramozhat, a készülék pedig automatikusan kapcsol teljesítményszintről teljesítményszintre (ismételje meg a fenti 1. és 2. lépést, de csak az összes lépcső megadása után nyomja meg a START gombot).

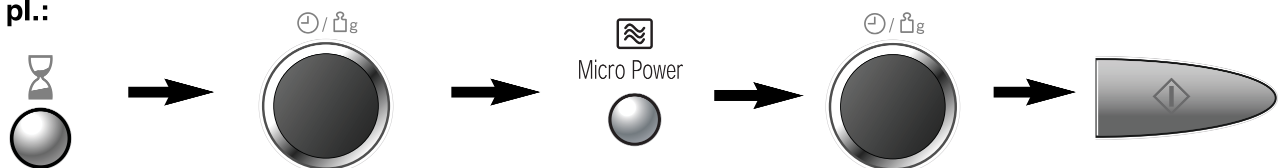
Megjegyzés:

Az AUTOMATIKUS SÚLYÉRZÉKELŐ/KIOLVASZTÁS gomb csak az első lépcsőben programozható.

Késleltetett kezdésű főzés

A Késleltetés/állás gombbal késleltetett kezdésű főzést lehet programozni.

pl.:

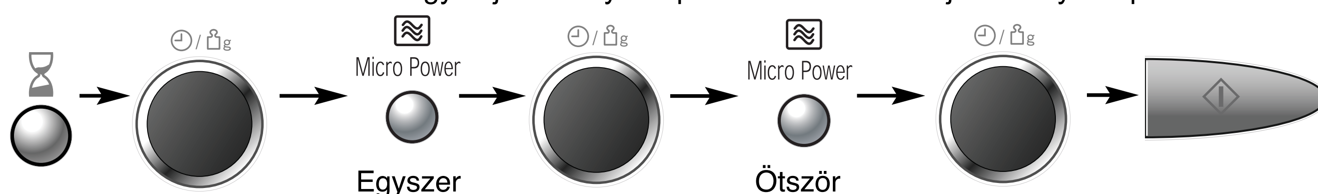


- **Nyomja meg KÉSLELTE-TÉS/ÁLLÁS gombot.**
- **Állítsa be a késleltetési időt az IDŐ/SÚLY tárcsával** (legfeljebb 9 óra lehet).
- **Állítsa be a kívánt főzési programot és főzési időt.**
- **Nyomja meg a START gombot.**

MEGJEGYZÉS:

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja a KÉSLELTETETT KEZDÉSŰ főzést is. **pl.:**

Késleltetett kezdés: 1 óra   Nagy teljesítmény: 10 perc   Párolási teljesítmény: 20 perc



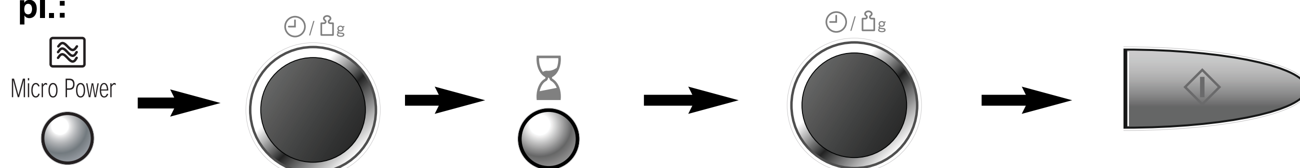
Egyszer   Ötször

2. Amennyiben a programozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, visszaszámlálás kezdődik percekben. Ha kevesebb, mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercekben történik.
3. Késleltetett indítás nem programozható be egyik automatikus program előtt sem.

Állásidő

A Késleltetés/állás gombbal beprogramozható az állásidő, miután a főzés befejeződött, vagy használható mint percszámláló a mikrohullámú sütő beprogramozására.

pl.:

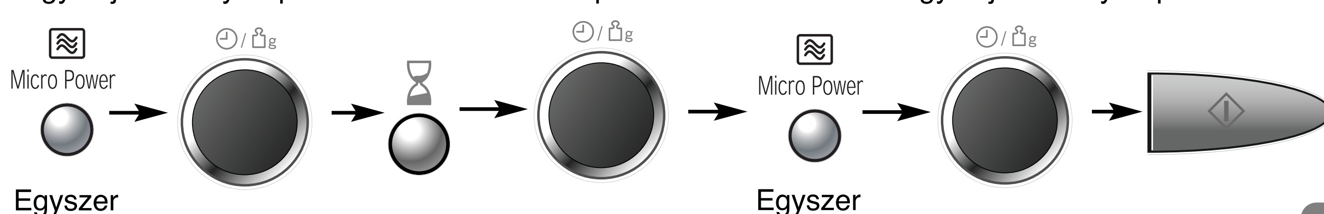


- **Állítsa be a kívánt főzési programot és főzési időt.**
- **Nyomja meg a késleltetés/állás gombot.**
- **Az IDŐ/SÚLY tárcsávalállítsa be a kívánt időtartamot** (max. 9 óra).
- **Nyomja meg a START gombot.**

MEGJEGYZÉS:

1. A háromlépcsős főzés beprogramozható úgy, hogy magába foglalja az ÁLLÁSIDŐT is.
pl.:

Nagy teljesítmény: 4 perc   Állásidő: 5 perc   Nagy teljesítmény: 2 perc



Egyszer   Egyszer

2. Ha kinyitja a mikrosütő ajtaját állásidő vagy percszámlálás közben, a kijelzőablakban tovább folyik a visszaszámlálás.
3. Ez a szolgáltatás szintén használható időzítőként. Ebben az esetben nyomja meg a KÉSLELTETÉS/ÁLLÁS gombot, állítsa be az időt, és nyomja meg a START gombot.

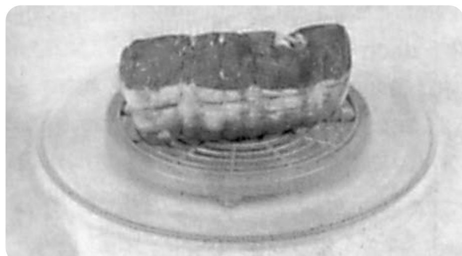
Magyar

Kiolvasztási utasítások

Kiolvasztási ötletek

Többször ellenőrizze a kiolvasztást, még akkor is, ha automatikus programot használ.
Tartsa be az állásidőt.

Állásidő



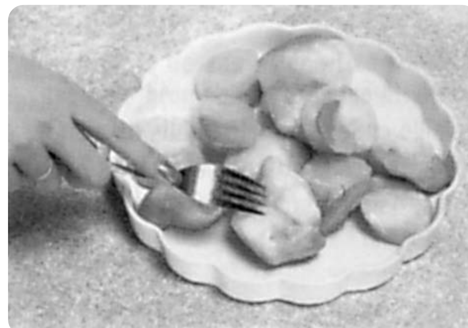
Egyes (kisebb) ételadagok csaknem rögtön kiolvasztás után főzhetők. Az normális jelenség, hogy a nagy ételadag fagyott a közepén. Főzés előtt hagyja állni **minimum egy órát**. Ezen állásidő alatt a hőmérséklet egyenletesen eloszlik, és az étel a hővezetés révén kiolvad. **Megjegyzés:** Amennyiben az ételt nem kívánja azonnal megfőzni, tegye be a hűtőszekrénybe. Soha ne fagyassza vissza a kiolvasztott ételt, csak ha előbb megfőzi!

Egybesütni való hús és szárnyas



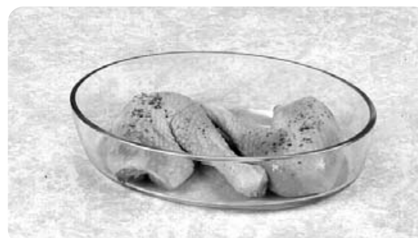
Az egybesütni való húst jobb rátenni egy felfordított tálra vagy műanyagrácsra, hogy ne álljon a levében. Nagyon fontos az ilyen étel finom vagy kinyúló részeit kis darab fóliába csomagolni, hogy ezek a részek ne főjenek meg. Nem veszélyes a mikrohullámú sütőben kis darab fóliákat használni, feltéve, hogy **nem kerülnek érintkezésbe a mikrohullámú sütő falával**.

Vagdalthús vagy húskockák és tengeri hal/rák



Tekintettel arra, hogy az ilyen ételek külső része gyorsan kiolvad, szét kell választani őket, kiolvadás közben gyakran darabokra kell törni a tömböket, és eltávolítani őket, ha már kiolvadtak.

Kis adag ételek

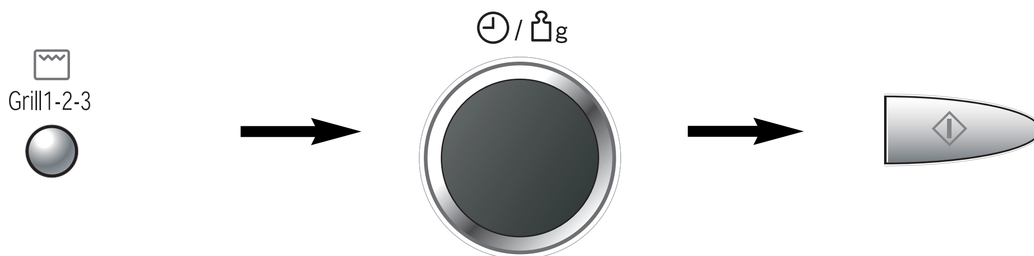


Amint lehetséges, a húszeleteket és a csirkedarabokat szét kell választani, hogy mindenütt egyenletesen olvadjanak ki. A zsíros részek és a végek hamarabb olvadnak ki. Ezeket helyezze a forgótányér közepére, vagy védje őket (fóliával).

Kenyér

Az egész kenyérnek állásidőre van szüksége, hogy a közepe is kiolvadjon. Az állásidő rövidíthető, ha a szeleteket szétválasztja, a zsemlét és az egész kenyeret kétfelé vágja.

Grillezés



- **A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a GRILL gombot.**
  1 gombnyomás: grill 1 (erős)
  2 gombnyomás: grill 2 (közepes)
  3 gombnyomás: grill 3 (gyenge)
  A grill szint (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó jelzőlámpa megjelenik a kijelzőn.

- **Állítsa be a főzési időt az IDŐ/SÚLY tárcsával. (legfeljebb 90 percre).**

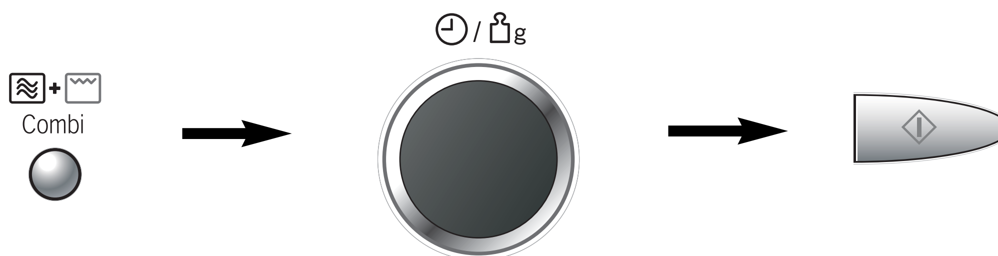
- **Nyomja meg a START gombot.**
  Ekkor megkezdődik a visszaszámlálás a kijelzőn.

Megjegyzés:

1. Helyezze az ételt a forgótányéron a fémrácsra. Helyezzen hőálló tálat (Pyrex®) alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. Soha ne fedje le az ételt grillezéskor!
3. NE kísérletezzen azzal, hogy előmelegíti a grillt!
4. A grill csak olyankor működik, ha a mikrohullámú sütő ajtaja zárva van. Nyitott ajtóval nem lehet használni a grillező funkciót.
5. A külön GRILL program használata esetén nincs mikrohullámú sugárzás.
6. A legtöbb ételt meg kell fordítani a főzési idő felénél. Amikor megfordítja az ételt, nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját, és ÓVATOSAN, kesztyűvel vegye ki a fémrácsot.
7. Ha megfordította, tegye vissza az ételt a mikrohullámú sütőbe, és csukja be az ajtót. Miután becsukta az ajtót, nyomja meg a START gombot.
Ekkor folytatódik a hátralevő grillezési idő visszaszámlálása. Teljesen veszélytelen, ha kinyitja az ajtót.
8. Főzés közben a grill felizzik, majd kialszik – ez normális jelenség. A grillező használata után és a MIKROHULLÁMÚ vagy a KOMBINÁLT üzemmód használata előtt mindig tisztítsa ki a mikrohullámú sütőt!

FIGYELEM! **A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A fémrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt!**

Kombinált főzés



- **A KOMBINÁLT gombbal válassza ki a teljesítményszintet.** Ilyenkor a kombinált üzemmód szintje (1, 2 vagy 3) és a hozzá tartozó lámpa megjelenik a kijelzőn.
- **Állítsa be a főzési időt az IDŐ/SÚLY forgatógombbal (legfeljebb 90 perc).**
- **Nyomja meg a START gombot.** A kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás.

Gombnyomás	Szint	MW	Grill
1 gombnyomás	Kombi 1	440 W	1100 W
2 gombnyomás	Kombi 2	250 W	1100 W
3 gombnyomás	Kombi 3	440 W	950 W

KOMBINÁLT üzemmódban történő főzéskor a mikrohullámú energia hamar megfőzi az ételt, míg a grillezéssel biztosítható a szokásos barnítás és ropogósra sütés.

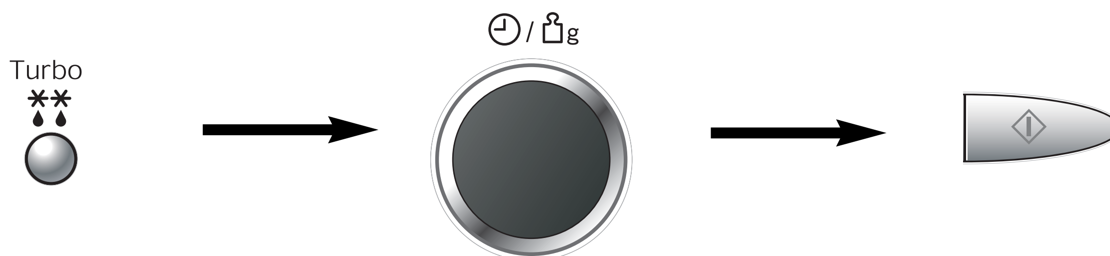
Megjegyzés:

1. A fémrács a **KOMBINÁLT** és a GRILL üzemmódban való használatra szolgál. Soha ne próbáljon semmilyen más fém tartozékot használni, csak amit a mikrohullámú sütő tartozékaként kapott! Helyezzen hőálló tálat alá, hogy felfogja a lecsepegő zsírt és levet.
2. A fémrácsot csakis az előírt módon használja! NE használja a mikrohullámú sütőt manuális programban, ha az étel 200 grammnál kevesebb. Ne főzzön kis mennyiséget **KOMBINÁLT** üzemmódban, hanem a legjobb eredmény érdekében főzzön GRILL vagy CSAK MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.
3. Soha ne fedje be az ételt **KOMBINÁLT** üzemmódban történő főzéskor!
4. NE melegítse elő a grillt KOMBINÁLT üzemmódban!
5. Ha nem megfelelő mennyiségű ételt használ, ha a fémrács sérült vagy ha véletlenül fém tárolóedényt tett be, szikrázás keletkezhet. A szikrázástól kék fény látható a mikrosütőben. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki a mikrosütőt!
6. Bizonyos ételeket **KOMBINÁLT** üzemmódban, fémrács nélkül kell főzni, pl. egybesült hús, csőben sült étel, pástétom és húspuding. Az ételt hőálló, nem fémből készült edénybe kell tenni, és közvetlenül a forgótányérra kell helyezni.
7. NE használjon műanyag mikro tárolóedényt KOMBINÁLT program használata esetén (kivéve, ha alkalmas KOMBINÁLT főzésre). Az edény olyan legyen, amely kibírja a felső grill hőjét – hőálló üveg, pl. Pyrex® vagy kerámiaedény ideális erre a célra.
8. NE használjon saját fémedényt vagy bádogdobozt, mert a mikrohullám nem hatol be egyenletesen az ételbe!

FIGYELEM! **A fémrácsot csak úgy szabad használni, ha a forgótányér a helyén van! A grillrácsot és a hőálló edényt erősen tartva vegye ki a rácsot a mikrohullámú sütőből. A tartozékok kiszedésekor használjon hővédő kesztyűt! Az itt uralkodó magas hőmérséklet miatt soha ne érjen hozzá az ajtó vagy a mikrohullámú sütő külső ablakához, illetve belső fémalkatrészeihez, amikor beteszi vagy kiveszi az ételt !**

Automatikus súlyérzékelő kiolvasztás

Ezzel a szolgáltatással kiolvaszthatja a fagyasztott ételt súly szerint.



- **Válassza ki a kívánt AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS programot**
  1 gombnyomás: kis darabok
  2 gombnyomás: nagy darabok
  Az AUTOMATIKUS program száma megjelenik a kijelzőn. Az AUTOMATIKUS és a KIOLVASZTÁS jelzőlámpa világít.
- **Állítsa be a fagyasztott étel súlyát az IDŐ/SÚLY forgatógombbal.**
  Lassan forgatva a gomb 10 grammos lépésekben számlál felfelé, gyorsan forgatva pedig 100 grammos lépésekben.
- **Nyomja meg a START gombot.**
  Kiolvasztáskor ne felejtse el megkeverni vagy megfordítani az ételt!

Program	Min./Max. súly	Jótanácsok
1 Húsfajták	100–1000 g	Kis darab hús, kagyló, kolbász, vagdalthús, halfilé, pecsenyehús, bordaszelet (egyenként 100–400 g). Fordítsa meg, ill. keverje meg, ha a bip jelzés hallatszik.
2 Egészben sütött húsok	400–2000 g	Nagy darab hús, egészben sült hús, egész csirke, nagy darab hal. Fordítsa meg, ha a “bip” jelzés hallatszik.

Fontos figyelmeztetés: a kiolvasztással kapcsolatos tudnivalókat lásd az Hu-9 oldalon.

Automatikus súlyérzékelő felmelegítés/főzés

Ezzel a szolgáltatással az étel súly szerint főzhető. A súlyt grammban kell megadni.

pl.:



- **Válassza ki a kívánt kategóriát.**
  Az automatikus súlyérzékelő jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.
- **Állítsa be a súlyt.**
  Állítsa be az étel súlyát az IDŐ/SÚLY tárcsával.
- **Nyomja meg a START gombot.**

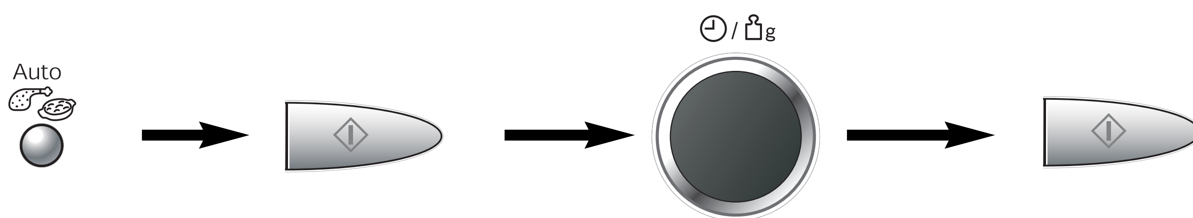
Magyar

Automatikus súlyérzékelő MIKRO programok

Program	Javasolt súly	Tartozékok	Utasítások
Auto **1 gombnyomás** **FRISS ÉTEL**	150–1200 g		**Friss tányéros étel vagy tűzálló tál felmelegítése.** Az összes ételnek előfőzöttnek kell lennie. Az ételnek hűtőszekrény-hőmérsékletűnek, kb. +5° C kell lennie. Válassza a FRISS ÉTEL programot (1 gombnyomás az AUTOMATIKUS MIKRO program gombbal). “Bip”-jelzéskor keverje meg. Hagyja állni néhány percig. Tálalás előtt győződjön meg arról, hogy az étel tűzforró-e. Híg mártásban levő nagy darab hal, illetve hús esetleg hosszabb főzést igényel.
Auto **2 gombnyomás** **CSÉSZE/BÖGRE FELMELEGÍTÉSE**	1 csésze – 150 g 1 bögre – 300 g 2 bögre – 600 g		**1 csésze (150 g), 1 bögre (300 g) vagy 2 bögre (600 g) forró ital (pl. tea, kávé, tej vagy leves) felmelegítése.** Válassza a CSÉSZE/BÖGRE FELMELEGÍTÉSE programot (2 gombnyomás az AUTOMATIKUS MIKRO program gombbal). Adja meg a 150 g, 300 g vagy 600 g súlyt, és nyomja meg a START gombot.
Auto **3 gombnyomás** **FRISS ZÖLDSÉG**	200–1100 g		**Friss zöldség főzése.** Tegye az előkészített zöldséget megfelelő méretű tartóedénybe. Adjon 1 evőkanál vizet minden 100 g zöldséghez. Fedje be kilyukasztott fóliával vagy egy fedővel. Válassza a FRISS ZÖLDSÉG programot (3 gombnyomás az AUTOMATIKUS MIKRO program gombbal). Fordítsa meg, ill. keverje meg, ha a “bip” jelzés hallatszik.
Auto **4 gombnyomás** **FRISS HAL**	200–900 g		**Friss hal főzése** Helyezze megfelelő méretű tartóedénybe, és adjon hozzá 2 evőkanál (30 ml) vizet. Fedje be kilyukasztott fóliával vagy egy fedővel. Válassza a FRISS HAL programot (4 gombnyomás az AUTOMATIKUS MIKRO program gombbal).

Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok

Panacrunch programok



1. Válassza ki a kívánt programot, és helyezze a Panacrunch tálat közvetlenül az üveg tálcára.

2. Nyomja meg a START gombot a Panacrunch tál előmelegítéséhez.

3. Az előmelegítés után hangjelzés szólal meg. Helyezze az ételt a tálba és állítsa be a súlyt.

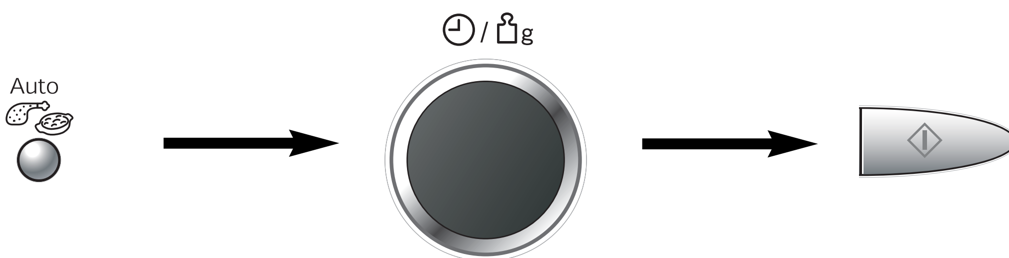
4. Nyomja meg a Start gombot.

Program	Javasolt súly	Tartozékok	Utasítások
Auto **1 gombnyomás Mélyhűtött pizza**	150–480 g		**Mélyhűtött pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a pizzát az előmelegített Panacrunch tálba.
Auto **2 gombnyomás friss pizza**	150–480 g		**A frissen vásárolt pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a pizzát az előmelegített Panacrunch tálba.
Auto **3 gombnyomás friss quiche (lepény)**	130–500 g		**A frissen vásárolt quiche (lepény) felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához.** Távolítsa el a csomagolást és helyezze a quiche-t (lepényt) az előmelegített Panacrunch tálba.
Auto **4 gombnyomás mélyhűtött burgonya termékek**	150–400 g		**Mélyhűtött burgonya termékek felmelegítéséhez, megpirításához és megbarnításához.** A tál előmelegítése után helyezze a burgonyát a tálba. A legjobb eredmény érdekében oszlassa el egy rétegben, és forgassa meg a csipogáskor.

Automatikus súlyérzékelő KOMBINÁLT programok

Ezzel a szolgáltatással az étel súly szerint főzhető. A súlyt grammban kell megadni.

pl.:



- **Válassza ki a kívánt kategóriát.** Az automatikus súlyérzékelő jelzőlámpája és a program száma megjelenik a kijelzőn.
- **Állítsa be a súlyt.** Állítsa be az étel súlyát az IDŐ/SÚLY forgatógombbal.
- **Nyomja meg a START gombot.**

Program	Javasolt súly	Tartozékok	Utasítások
Auto **5 gombnyomás** **FAGYASZTOTT CSŐBEN SÜLT ÉTEL**	300–1000 g		**Fagyasztott előfőzött csőben sült étel felmelegítése, tetejének a megbarnítása és ropogósra sütése.** Ez a program alkalmas fagyasztott lasagne-hoz, cannelloni tésztához, burgonyával körített ételekhez, tésztafélékhez. Távolítsa el a csomagolást, és tegye a fagyasztott rakott ételt tűzálló edényben a forgótányérra. Válassza a FAGYASZTOTT CSŐBEN SÜLT ÉTEL programot (5 gombnyomás az AUTOMATIKUS KOMBINÁLT program gombbal).
Auto **6 gombnyomás** **FRISS CSIRKEDARABOK**	150–1000 g		**Friss csirkedarabok,** pl. mell, felső comb, alsó comb és negyed csirke **főzése.** Tegye tűzálló edényben a forgótányérra helyezett fémrácsra. Válassza a FRISS CSIRKEDARABOK programot (6 gombnyomás az AUTOMATIKUS KOMBINÁLT program gombbal). Fordítsa meg, ha a “bip” jelzés hallatszik.
Auto **7 gombnyomás** **KENYÉR/ CROISSANT**	70–400 g		**Fagyasztott kenyér, zsemle és croissant felmelegítése.** Távolítsa el a csomagolást, és tegye a forgótányérra helyezett fémrácsra. Válassza a FAGYASZTOTT KENYÉR/CROISSANT programot (7 gombnyomás az AUTOMATIKUS KOMBINÁLT program gombbal). Fordítsa meg, ha a ”bip” jelzés hallatszik.

Panacrunch tál

A "működési elv"

Egyes mikrohullámú sütőben készült ételek kérge puha és nedves. A Panacrunch tál tartozék segítségével pizzát, lepényeket, péksüteményeket barníthat és piríthat meg úgy, mint egy hagyományos sütőben. A Panasonic Panacrunch tál három módon működik: a tál felmelegedik a mikrohullám elnyelése következtében, az ételt közvetlenül melegíti a mikrohullám, és a grill is melegíti az ételt. A tál alapja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alakítja. A hőt ezután a tálon keresztül az étel veszi fel. A melegítő hatást maximalizálja a tapadásgátló felület.

A Panacrunch tál használata (kézi használat)

- A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a tálat a használat előtt. Helyezze közvetlenül az üveg tálra és melegítse elő a Kombináció 1 programmal 3 percig. A barnítás elősegítése érdekében, kenje be olajjal a tálat az előmelegítés előtt, mielőtt olyan ételeket készít, mint a virsli vagy a hamburger.
- Vegye ki a Panacrunch tálat a sütőből és helyezze az ételt a tálba. Használja a Panacrunch tál nyelét vagy fogókesztyűt, mert a tál nagyon forró. A legjobb eredmény érdekében az ételt közvetlenül az előmelegítés után helyezze a tálba. Ha késlekedik a tökéletes eredmény nem garantált.

Megjegyzés:

1. A ne melegítse elő a tálat 8 percnél tovább.

2. Mindig az üveg tálca közepére helyezze a tálat, hogy az ne érjen hozzá a sütő belsejének falához. Ha nem így helyezi be, az szikrázáshoz vezethet, ami a sütő károsodásához vezethet.

3. A tálat mindig az üveg tálcára helyezve használja. Ne használja a ráccsal.

4. Mindig használja a Panacrunch tál nyelét vagy fogókesztyűt a tál használata során.

5. Az étel csomagolását teljesen távolítsa el főzés előtt.

6. Ne helyezzen semmilyen hőérzékeny anyagot a forró tálba, mert ez égéshez vezethet.

7. A tál használható hagyományos sütőben.

8. A legjobb eredmény érdekében a tálat a KOMBINÁCIÓ GRILL és a MIKROHULLÁM üzemmódokban használja.

A sütő karbantartása

- Soha ne használjon éles eszközöket a tállal, mert ez károsíthatja a tapadásgátló felületet.
- Használat után mossa el a tálat meleg mosószeres vízben, és öblítse el forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószivacsot, mert ez károsíthatja a tál felületét.
- A tál mosható mosogatógéppel.



Kérdések és válaszok

Kérdés: Miért nem kapcsolódik be a mikrohullámú sütőm?

Válasz: Amikor a mikrohullámú sütő nem kapcsolódik be, ellenőrizze a következőket:

1. Szilárdan be van-e dugva a csatlakozódugó? Húzza ki a fali csatlakozóaljzatból, várjon 10 másodpercet, és dugja vissza.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha kioldott, illetve kiolvadt.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, dugjon be egy másik háztartási készüléket a csatlakozóaljzatba. Ha a másik készülék működik, akkor feltehetőleg a mikrohullámú sütővel van valamilyen probléma. Ha a másik készülék nem működik, akkor a csatlakozóaljzattal van probléma.
   Ha úgy tűnik, hogy a mikrohullámú sütővel van probléma, forduljon hivatalos márkaszervizhez.

Kérdés: A mikrohullámú sütőm zavarja a TV-t. Ez normális jelenség?

Válasz: Bizonyos rádió- és TV-zavarás előfordulhat, amikor mikrohullámú sütővel főz. Ez hasonló ahhoz, mint amit a háztartási kisgépek, pl. a mixer, a porszívó, a hajszárító stb. okoznak. Ez nem arra utal, hogy baj lenne a mikrohullámú sütőjével.

Kérdés: A mikrohullámú sütő nem fogadja el a programot. Miért?

Válasz: A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy ne fogadjon el helytelen programot. Például nem fogad el egy negyedik fokozatot.

Kérdés: Néha meleg levegőt fújnak a szellőzőnyílások. Miért?

Válasz: A főzésben lévő ételből kiáramló hő melegíti a főzőtér levegőjét. Ezt a felmelegedett levegőt a benne kialakuló légáram kihajtja a mikrohullámú sütőből. A (távozó) levegőben azonban nincs mikrohullámú energia. Főzés közben a szellőzőnyílásokat soha nem szabad eltakarni!

Kérdés: Használhatok-e hagyományos hőmérőt a mikrohullámú sütőben?

Válasz: Csak akkor, ha GRILLEZÉS üzemmódot használ. Az egyes hőmérőkben levő fém szikrázást okoz a mikrohullámú sütőben, ezért nem szabad használni MIKRO és KOMBINÁLT üzemmódban.

Kérdés: A mikrohullámú sütőből búgás és kattogás zaja hallatszik, amikor KOMBINÁLT üzemmódban főzök. Mi okozza ezeket a zajokat?

Válasz: A zaj attól keletkezik, hogy a mikrohullámú sütő automatikusan átkapcsol MIKRO-ról GRILLEZÉS üzemmódba; így jön létre a KOMBINÁLT üzemmód. Ez nem rendellenes.

Kérdés: A sütő nem süt mikrohullámmal és a kijelzőn „H97” és „H98” jelenik meg.

Válasz: A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

A mikrosütő karbantartása

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt!
2. Rendszeres időközönként tisztítsa meg a mikrohullámú sütő belső terét, az ajtótömítést és környékét! Ha a kifröccsent étel vagy a kiömlött folyadék megtapad a készülék falán, az ajtótömítésen, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon elszennyeződik, enyhe mosószert lehet használni. Durva vagy koptató hatású mosószert nem ajánlatos használni. NE HASZNÁLJON A KERESKEDELEMBEN KAPHATÓ SÜTŐTISZTÍTÓT ERRE A CÉLRA!
3. Az ajtóüveg tisztítására ne használjon durva, koptató hatású tisztítószert, vagy éles fém kaparóeszközt, mert megkarcolhatja a felületet, s emiatt az üveg megrepedezhet!
4. A mikrohullámú sütő küső felületét nedves ruhadarabbal kell tisztítani. Nem szabad hagyni, hogy víz szivárogjon be a szellőzőnyílásokon; ellenkező esetben a mikrohullámú sütő működő alkatrészei tönkremehetnek!
5. Ha a kezelőpult bepiszkolódik, tisztítsa meg puha, száraz ruhadarabbal. Ne használjon durva mosószert vagy súroló hatású szert a kezelőpult tisztítására! Amikor a kezelőpultot tisztítja, hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolódjon! A tisztítás befejezése után nyomja meg az ÁLLJ/TÖRLÉS gombot, hogy a kijelzőablak kijelzései törlődjenek.
6. Ha gőz gyűlik össze az ajtó belső részén vagy a külső része körül, törölje le puha ruhadarabbal. Ez olyankor keletkezhet, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalmú helyen használják, de ez semmiképpen sem a készülék hibás működésére utal.
7. A forgótányért időnként ki kell venni, és meg kell tisztítani. Mossa el meleg szappanos vízzel vagy mosogatógépben.
8. A görgőgyűrűt és a sütőtér belsejét rendszeresen tisztítani kell a keletkező zaj megelőzése céljából. A belsejét egyszerűen törölje át enyhe mosószerrel és forró vízzel, majd tiszta ruhával törölje szárazra. A görgőgyűrűt enyhén szappanos vízben lehet elmosni. A főzési gőzök összegyűlnek az ismételt használat során, ezek azonban semmilyen módon nem károsítják a belső részt és a görgőgyűrű görgőit. Ha eltávolította a görgőgyűrűt a sütőtérből tisztítás céljából, ügyeljen arra, hogy megfelelő helyzetben legyen visszatéve!
9. A GRILL vagy a KOMBINÁLT üzemmód használatakor bizonyos ételek elkerülhetetlenül zsíros lesz a mikrohullámú sütő fala. Ha nem tisztítják meg időnként a készüléket, lehetséges, hogy használat közben „füstölni” kezd.
10. Gőztisztítót nem szabad használni!
11. A mikrohullámú sütőt csakis szakembernek szabad szervizelni! A készülék karbantartása és javítása végett forduljon a legközelebbi hivatalos márkaszervizhez.
12. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartják tiszta állapotban, a felületek állapota leromlik, ami károsan befolyásolhatja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzetet teremthet.
13. A szellőzőnyílásokat tartsa mindig szabadon. Ellenőrizze, hogy a por vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedéshez vezethet, ami károsítja a sütő működését.

Minőségtanúsítás, műszaki adatok

A 2/1984. (III.10) BkM-IpM számú együttes rendelet alapján - mint forgalmazó - tanúsítjuk, hogy a Panasonic mikrohullámú sütők megfelelnek a következő műszaki jellemzőknek:

Tápfeszültség:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	Maximum; 1800 W
Mikrohullám:	1125 W
Grill:	1100 W
Kimenő teljesítmény:	Mikrohullám; 850 W (IEC-60705)
Grillező;	1100 W
Körvonal méret:	482 (Sz) x 364 (Mé) x 284 (ma) mm (NN-GD379S) 482 (Sz) x 368 (Mé) x 284 (ma) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
A sütőtér mérete:	325 (szélesség) x 330 (mélység) x 191 (magasság) mm
Tömeg, csomagolás nélkül:	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M) 10.0 kg (NN-GD379S)
Zajkibocsátás:	58.8 dB (EN60704)

A műszaki adatok változtatásának előzetes értesítés nélküli jogát fenntartjuk.

Ez a termék olyan készülék, amely kielégíti az EMC zavarokra (EMC = elektromágneses kompatibilitás) vonatkozó EN 55011 Európai Szabványt. E szabvány szerint ez a termék 2. csoportú, B osztályú készülék, amely a kívánt határértékeken belül működik. A 2. csoport azt jelenti, hogy a rádiófrekvenciás energia szándékos elektromágneses sugárzás formájában jön létre, ételmelegítés céljából. A B osztály pedig azt jelenti, hogy ez a termék használható a szokásos háztartási területeken.

Tudnivalók a leselejtezett elektromos és elektronikai berendezések ártalmatlanításáról (magánháztartások)



Ez, a terméken, illetve a kísérő dokumentációban szereplő szimbólum arra utal, hogy az elhasználódott elektromos és elektronikai termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal együtt kezelni.
A helyes kezelés, visszanyerés és újrafeldolgozás érdekében szíveskedjék az ilyen terméket kijelölt gyűjtőhelyre szállítani, ahol díjtalanul átveszik. Bizonyos országokban a helyi forgalmazó is visszaveszi a terméket, azonos funkciójú új termék vásárlásakor.
A termék megfelelő ártalmatlanítása hozzájárul értékes természeti erőforrások megóvásához, valamint megelőzi azt, hogy bármiféle, potenciálisan negatív hatással legyen az emberi egészségre és a környezetre, ami különben bekövetkeznék a nem megfelelő hulladékkezelés miatt. Az Önhöz legközelebb levő kijelölt gyűjtőhelyre vonatkozó további tudnivalók beszerzése végett szíveskedjen a helyi hatóságokhoz fordulni.
Az állami jogszabályok értelmében e hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása esetén büntetés szabható ki.

Az Európai Unió közületi felhasználóinak figyelmébe

Ha szeretne kidobni valamilyen elektromos és elektronikai berendezést, szíveskedjen a forgalmazójához vagy szállítójához fordulni további felvilágosításért.

Az Európai Unión kívüli országokban érvényes ártalmatlanítási tudnivalók

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes.
Ha szeretné kidobni ezt a terméket, szíveskedjen a helyi hatóságokhoz vagy forgalmazóhoz fordulni, és tájékozódni a helyes ártalmatlanítási módról.

A készülék megfelel a 2004/108/EC direktíva 9(2) szakaszának.
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, a Panasonic Marketing Europe GmbH divíziója
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F. R. Germany
Gyártotta a Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co. Ltd., Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

Panasonic Corporation

Web Site:http://panasonic.com.net

Z00039C30EP